

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Тольяттинский государственный университет»

Гуманитарно-педагогический институт

(наименование института полностью)

Кафедра История и философия

(наименование)

46.03.01 История

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Историко-культурный туризм

(направленность (профиль) / специализация)

## **ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА (БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА)**

на тему «Исторические традиции культуры питания населения г.  
Москвы: конец XIX - начало XXI вв.».

Обучающийся

А.С. Прошин

(И.О. Фамилия)

(личная подпись)

Руководитель

д-р ист. наук, доц. В.А. Гуров

(ученая степень, звание, И.О. Фамилия)

Тольятти 2022

## Аннотация

Актуальность данной темы определяется тем, что для будущего развития общества важно изучить жизнь и быт населения, рассмотреть исследование традиций жизни и быта населения, и тем самым обогатить историческую науку новыми материалами и фактами.

Исследование традиций питания представляет собой огромный потенциал для изучения развития общества, именно изучение традиций дает возможность оценить материальную и духовную жизнь общества.

Исследование исторических традиций питания представляет особый интерес на современном этапе.

Наиболее интересен период конец XIX - начало XXI вв., так как именно в эти годы произошло изменение традиций питания населения.

Цель исследования: изучить исторические традиции культуры питания населения г. Москвы: конец XIX - начало XXI вв., проследить изменения в культуре питания жителей г. Москвы.

В работе рассмотрены и исследованы вопросы формирования система культуры питания в государстве Российском, изучено влияние населения Руси на развитие традиционной пищи её повседневность и обрядность.

Результаты исследования могут быть полезны в учебной деятельности при проведении практических занятий в качестве основного, а также дополнительного материала.

Работа состоит из введения, двух глав, четырех параграфов, заключения, списка использованной литературы и источников, приложений.

Объем выполненной работы: 77 страниц с приложениями.

## Оглавление

Введение.....	4
Глава 1 Развитие концепции традиционной культуры питания населения в Русском государстве.....	9
1.1 История формирования системы культуры питания в государстве Российском.....	9
1.2 Влияние природной и хозяйственной деятельности населения Руси на развитие традиционной пищи.....	16
Глава 2 Традиционная культура питания населения г. Москвы: конец XIX - начало XXI вв.....	28
2.1 Повседневная и празднично-обрядовая пища населения г. Москвы.....	30
2.2 Российский этикет питания и утварь, используемая населением в государстве Российском.....	42
Заключение.....	51
Список используемой литературы и используемых источников.....	54
Приложение А Именной высочайший указ правительствующему сенату о временных правилах об обществах и союзах от 4 марта 1906 г. ....	60
Приложение Б Хлебопекарный промысел и такса на хлеб в Москве.....	62
Приложение В Материалы по статистике хлебной торговли, 1899.....	70
Приложение Г Царский пир в Грановитой палате Московского Кремля...	72
Приложение Д Экспозиция музея кулинарного искусства.....	73
Приложение Е Стационарная экспозиция музея традиционных русских напитков.....	76
Приложение Ж Стационарная экспозиция музея чая.....	77

## Введение

Актуальность данной темы определяется тем, что для будущего развития общества важно изучить жизнь и быт населения, рассмотреть исследование традиций жизни и быта населения, и тем самым обогатить историческую науку новыми материалами и фактами.

Становление современной хозяйственной культуры невозможно без изучения прошлого своей страны, в том числе исторических традиций культуры питания в конце XIX - начале XXI вв.

Исследование традиций питания представляет собой огромный потенциал для изучения развития общества, именно изучение традиций дает возможность оценить материальную и духовную жизнь общества. Исследование исторических традиций питания представляет особый интерес на современном этапе. Наиболее интересен период конец XIX - начало XXI вв., так как именно в эти годы произошло изменение традиций питания населения.

Исследование материальных и духовных традиций позволяет найти разные векторы развития общества. Ведь всем известно, что без досконального анализа прошлого невозможно решить проблемы, которые выдвигает настоящее, а именно разработать направления исследования исторических традиций.

В связи с этим, прослеживание исторических традиций питания позволит нам объективно оценить материальное и духовное наследие народа.

Объектом данного исследования является жизнь и быт г. Москвы.

Предметом является изучение традиций питания населения г. Москвы.

Хронологические рамки – 1885-1912 гг. Нижняя граница хронологического периода обусловлена тем, что с 1885 года в России начал интенсивно развиваться ресторанный бизнес, формироваться новые правила этикета и культуры питания, а в 1899 году были выпущены Правила светской жизни и этикета. Хороший тон [51]. Верхняя граница хронологического

периода обусловлена тем, что Русско-Японская война, забастовки рабочих значительно подорвали экономику, а значит и общественную жизнь России. Трактиры и рестораны стали закрываться, поэтому вопрос культуры питания и этикета не стоял на повестке дня [51].

Территориальные рамки исследования определены границами города Москвы.

Цель работы – изучить историю жизни и быта населения г. Москвы, выявить исторические традиции культуры питания населения г. Москвы.

Для достижения поставленных целей определены следующие задачи:

- раскрыть историю формирования система культуры питания в государстве Российском;

- изучить влияние природной и хозяйственной деятельности населения Руси на развитие традиционной пищи;

- проанализировать повседневную и празднично-обрядовую пищу населения г. Москвы;

- исследовать российский этикет питания и утвари, используемой населением в государстве Российском.

Степень изученности проблемы. Историография данного вопроса представлена различными работами по своей научной значимости, в которых затрагиваются разные аспекты заявленной темы.

Историографию нашего исследования можно условно разделить на три группы:

- досоветский;

- советский;

- современный.

Из работ досоветского периода исторические традиции русского быта, его материальной и духовной культуры, в том числе культуры питания, наиболее полно освещены в монографии Д.Н. Анучина, Ю.И. Айхенвальда, С.К. Богоявленского [48]. Ими был описан быт дворянской Москвыконца XVIII и начала XIX веков.

В 1911 году Н.О. Колосовым был издан очерк о быте Москвы [11], а в 1913 году П.И. Иванов раскрыл быт, нравы и культуру питания студентов Москвы [32].

Литература советского периода представлена работами С.А. Князькова [33], которые характеризовали исторические традиции дворянской Москвы, Д.И. Латышиной [38], комплексно осветившей традиции культуры, быта и питания населения на Руси, М.Г. Рабиновича [54], который в своей докторской диссертации раскрыл особенности исторические традиции материальной культуры и быта населения Москвы.

В 1926 году была издана книга В.А. Гиляровского «Москва и москвичи», в которой раскрываются вопросы пищевого этикета москвичей конца XIX и начала XX веков [22].

Среди современных исследований можно отметить работы Т.З. Бирюковой [17], Д.М. Евсеева [27], М.П. Забылина [29], С.М. Любецкого [44], К.В. Кудряшова [41], Б.Г. Якеменко [65] и др. которые исследовали вопросы культуры и быта населения в конце XIX – начале XX веков.

Ю.М. Гончаровым [23] был исследован образ жизни и быт семей купцов второй половины XIX – начала XX в., А.П. Корелин [35] изучал культуру и быт дворянского сословия.

Особое значение для исследования культуры Москвы конца XIX и начала XX веков имеют труды Н.В. Харсеевой, в диссертации которой был представлен социокультурный анализ московского купечества на рубеже XIX и XX вв. [59]. Кроме того, Н.В. Харсеевой в своих последующих трудах было уделено особое значение вопросам культуры питания в купеческой Москве [60]-[61]-[62]-[63].

Необходимо отметить, что на современном этапе происходит активизация изучения проблемы культуры, быта и питания населения на региональном и локальном уровне.

Современный период позволяет дать оценку исторических традиций питания в условиях, когда активно развиваются продажи продуктов питания онлайн в связи с пандемией коронавирусной инфекции во всем мире.

Источниковая база исследования довольно разнообразна и включает в себя совокупность большого количества материала, который представляет собой комплекс опубликованных и неопубликованных источников для изучения исторических традиций культуры питания в г. Москве.

Источниковую базу можно разделить на четыре группы:

- законодательные и нормативные акты;
- архивные материалы;
- периодическая печать;
- отчетные и статистические материалы.

Среди законодательных материалов может быть выделен «Именной высочайший указ правительствующему сенату о временных правилах об обществах и союзах от 4 марта 1906 г.», который закрепил порядок создания обществ и союзов в хлебопекарной, сахарной и других отраслях питания [5] [Приложение А].

Особое значение для обеспечения населения питанием имело Постановление Московского губернского земского собрания «О содействии сельскому хозяйству, принятое на первой сессии в феврале 1900 г., в котором рассматривались [6].

Среди архивных материалов может быть выделена Коллекция архивных материалов и списков XV-XXI вв. Российской государственной библиотеки. В архиве представлены такие материалы, как Доклад Губернской земской управы Московскому губернскому земскому собранию «По вопросу об организации кредитов под залог хлеба и на покупку скота» 1900г. [13]. Конволют «Хлебопекарный промысел и такса на хлеб в Москве», изданный в 1889г. [3] [Приложение Б], Справочная книга о лицах, получивших купеческие и промысловые свидетельства по г. Москве на 1903 год [4].

Использование периодической печати позволяет нам сформировать наиболее полную картину культуры и быта г. Москвы. В настоящей работе использованы такие периодические издания, как газета «Московские ведомости», «Русские ведомости», журнал «Русский вестник» [2]-[3]-[4], в которых были выделены отдельные рубрики, посвященные жизни и быту.

Среди отчетных материалов можно выделить Отчет о деятельности Общества попечения об улучшении быта учащихся в начальных училищах г. Москвы [1].

Совокупность указанных источников позволяет с достаточной долей объективности выяснить каким образом проходило становление культуры и быта, и изменений традиций питания в г. Москве.

Методологическая основа исследования: в процессе проведения данного исследования были использованы такие методы, как сравнительно-исторический, проблемно-хронологический, а также метод исторического исследования.

Научная новизна исследования состоит в изучении истории формирования системы культуры питания в государстве Российском; в обосновании влияния природной и хозяйственной деятельности населения Руси на развитие традиционной пищи, о влиянии традиций питания на повседневную и празднично-обрядовую пищу населения, на особенности русского этикета питания и утвари, используемой населением в государстве Российском г. Москвы в конце XIX - начале XXI вв. Так же данную работу можно использовать в краеведческой цели по изучению становления русской кухни в конце XIX - начале XXI вв.

Практическая значимость исследования заключается в возможности использования для краеведческих исследований для школьников старших классов и студентов ссузов и вузов. Результаты исследования могут быть полезны в учебной деятельности при проведении практических занятий.

Структура работы состоит из введения, двух глав, четырех параграфов, заключения, списка использованной литературы и источников и приложений.

# **Глава 1 Развитие концепции традиционной культуры питания населения в Русском государстве**

## **1.1 История формирования системы культуры питания в государстве Российском**

Как самая большая страна в мире на евразийском континенте, хотя территория России в Азии очень обширна, потому что большинство ее жителей живут в европейской части, на ее культуру питания оказало большое влияние культура питания европейского континента, но благодаря особой географической среде, среде обитания человека и уникальному историческому процессу развития, она также создала уникальную русскую культуру питания.

В IX веке в регионе образовались ранние государства, такие как Киев и Чернигов, и приготовление пищи было относительно простым в то время.

Согласно историческим записям, в 964 году нашей эры, когда великий киевский князь Святослав отправился в поход, способом питания было нарезать мясо лошади, говядины или животного на тонкие ломтики и жарить его на углях. Но к XV веку, когда Москва стала централизованной столицей страны, кулинарная культура была уже относительно развита [32]. Цари и князья часто устраивали у себя дома грандиозные пиры. Сейчас в Московском Кремле есть фреска царского великокняжеского пира, показывающая русскую еду XVI-XVII веков, на которой изображены и описаны придворные блюда Московского княжества начала XVII века, но поскольку Московский Кремль строго придерживается древнерусских обычаев, можно предположить, что блюда, задействованные в этом документе, также отражают особенности русских блюд XV-го, XVI-го и даже более раннего периодов [Приложение Г].

Во времена Петра Великого и за его пределами на кухню русского народа сильно повлияла западная диета. В конце 18 века, когда вышла первая

оригинальная профессиональная кулинарная книга Д. Друковцова, изданная в Москве в 1779 году, она пользовалась большой популярностью [14]. С тех пор вышло большое количество книг по кулинарии, кулинарная культура стала популярной в России, а кухня русского народа вступила в новый этап.

С развитием русской национальной истории, непрерывной эволюцией национальных жизненных привычек, непрерывным обогащением различным диетическим сырьем, а также во многом впитыванием культуры питания других стран и регионов, особенно преимуществ французской кухни, в России постепенно сформировалась культура питания с русскими национальными особенностями [37, с. 14].

Древнерусская кулинария сформировалась в 9 веке и процветала до 15 века. Обилие рек, озер и лесов предлагает русской диете широкий ассортимент вкусных блюд, таких как морепродукты, дичь, ягоды. А каша всегда была национальной пищей России, и она сопровождала россиян на протяжении всей их жизни. Россияне считают кашу «прародительницей» хлеба. Есть русская народная пословица, которая гласит: «Каша – мать наша, хлеб – отец наш» [1].

В начале XX века в период Руси появились репа, капуста, горох и огурцы. Их ели по-разному, сырыми, варили, готовили на пару, мариновали и варили. В XVIII в России приобрел картофель, а помидоры были доступны только в XIX веке. До начала XIX века салатов в русской кухне не было. Самые ранние салаты готовились из определенного овоща, отсюда и название салат из капусты, салат из огурцов или картофельный салат. Позже рецепт приготовления салатов также был усложнен, сделан из различных овощей и добавленного мяса, в результате чего появились новые названия: «Весна», «Здоровье», «Морская жемчужина» [26, с. 143].

XVIII век стал новым этапом в истории общественного развития России, когда Петр Великий не только приблизил столицу к Западной Европе и изменил календарь, но и насильственно изменил многие обычаи жизни. С тех пор с Запада были введены кухонные плиты, а также горшки, конфорки и

дуршлаг. Русские столы также заполнены разнообразными бутербродами, салатами, пирогами с слоеным тестом и прозрачными супами, а жареные блюда постепенно увеличиваются, с появлением вкусных соусов, мясного желе, сливок, мышц и т.д. Когда иностранные блюда распространились в Россию, они естественным образом сочетались с приготовлением пищи в традиционном русском понимании, и постепенно русифицировались, и у них был русский колорит.

С момента распространения христианства на Руси русская кухня строго сформировала мясную и вегетарианскую пищу. Благодаря строгому соблюдению ежегодного периода голодания появилось большое разнообразие вкусных блюд, таких как лапша, овощи, грибы. В этот период чрезмерные развлечения не допускаются, а потребление мяса, молочных продуктов, яиц и сахара запрещено [6, с. 176].

Многовековая история и культурные традиции России сделали «русскую кухню» и «русский сервис» известными на современной мировой гастрономической сцене. Говорят, что известный историк питания Похлёбкин разделил традиционную русскую кулинарию на четыре стадии развития, а именно период Древней Руси, период Московского государства, период Петра Великой Екатерины и период императорской России, и по сегодняшней ситуации кажется, что следует добавить бывший советский период и современный российский период. В развитии русской кулинарии каждый период имеет свои особенности и вклад. Однако в целом особое значение имеют следующие события [38].

В XX веке появился ржаной хлеб, испеченный с мукой для выпечки, который сегодня является самым традиционным «черным хлебом» в России.

В 880-890 годах «медовое вино» стало продаваться в частном секторе, и процесс его пивоварения был очень похож на процесс виноделия.

В 921 году появился березовый сок из вина, а хмель стали добавлять в мед.

В 1284 году в России появилось собственное пиво.

В 1440-х и 1770-х годах появилась водка, а медовое вино и березовый сок вина постепенно перестали употребляться.

В 1533 году напротив Кремля открылся первый царский трактир.

В 1547 году советник Ивана Грозного Сильвестр составил книгу «Семейная жизнь», в которую вошли способы приготовления различных в то время блюд и напитков. Соответствующие книги, переданные церковью, показывали пищевые привычки людей в то время, причем хлеб, мука и рис были наиболее распространенными основными продуктами питания.

В 1717 году Петр Великий впервые попробовал французскую кухню во Франции, и чтобы насладиться подлинной французской кухней в России, привез французского шеф-повара в Россию, и французская кухня стала популярной в русском высшем классе. Но в современной русской кухне следы французской кулинарии менее выражены [29, с. 45].

В XVIII и XIX веках стала интенсивно развиваться русская технология изготовления пирогов. Она становилась все более изощренной и незаменимой знаковой едой на русских народных гуляниях. Мясо, фрукты, грибы, остатки молока, овощи можно было использовать в качестве начинки, практически в каждой семье существовал секретный рецепт приготовления пирогов, и его передавали из поколения в поколение. Говорят, что А. Дюма очень любил пироги из дома известного поэта Н.А. Некрасова и приставал к хозяйке за рецептами. В этом проявляется манящее очарование русского пирога [10, с.45].

К XV столетию, когда Москва стала централизованной столицей страны, кулинарная культура была уже относительно развита. Цари и князья часто устраивали у себя дома грандиозные пиры. Сейчас в Московском Кремле есть «фреска праздника великих князей царя», на которой показаны условия питания России в XVI и XVII веках.

Развитие системы питания на Руси тесно связано с изобретательностью простых русских людей. С сегодняшней точки зрения «домашние цвета» в

русской диете очень сильны. Например, «Белый и черный хлеб», известный как лучший черный хлеб, произошел от изобретения монахини.

Рассказывают, что во время войны против наполеоновского нашествия в 1812 году монахини монастыря русского села Пологино, западнее Москвы, чтобы заставить раненых солдат хорошо поесть, добавляли в тесто из хлеба несколько ароматных семян травы, в результате чего получался черный хлеб с приятным ароматом. Пологинский черный хлеб стал знаменитым [65, с. 22].

В конце XIX в. национальные гастрономические традиции были возрождены в Москве в новом слое культурного «купечества», который вместе с крестьянством сохраняло самобытный характер, ценности русского национального самосознания и русской культуры, в том числе русские гастрономические традиции.

Описывая это время, В.И. Гиляровский подтверждает, что «изысканный французский стол сменился старинными русскими блюдами», и это стало настолько модным, что отведать их в Москву ездили не только соотечественники, но и иностранцы. В конце XIX века в столице насчитывалось более 300 трактиров, среди них «Славянский базар», «Эрмитаж», «Стрельня», «Яр», «Большой Патрикеевский» и другие, где проходили обеды новой буржуазии. Были также аристократические рестораны «Англия» на Петровке и Дюссо с французской кухней и одетыми в смокинги слугами, «Шеврье Живи» в Газетном переулке [25, с. 27].

Культура питания в России – это культура с долгой историей. Под влиянием многих факторов, таких как культурные и художественные достижения, эстетическая мода на еду и характеристики национального характера, были сформированы кулинарные навыки, которые выделяются в анналах истории, формируя широкую и глубокую русскую культуру питания.

С точки зрения расширения, культуру питания можно классифицировать с различных точек зрения, таких как времена и методы, регионы и экономики, этнические группы и религии, еда и пищевая утварь, потребление и уровни, фольклор и функции и так далее.

Российская традиция культуры питания показывает различные культурные вкусы и отражая различные потребительные ценности.

С точки зрения характеристик, российская культура питания подчеркивает теорию здоровья, и обращает внимание на «цвет, аромат и вкус». Традиционные блюда, особые методы приготовления пищи (основанные на кухонных правилах), гладкая и приятная концепция еды (вежливость) и другие основных атрибуты, отличающихся от культуры питания зарубежных стран. В дополнение к тому, чтобы обращать внимание на цветовое соответствие блюд, чтобы они были яркими и живописными, российская культура питания также должна сопровождаться своеобразной атмосферой, создаваемой атмосферой обеда или чаепития, которая является особенностью российской нации, а также является выдающимся способом традиционного ее этикета [45, с. 23].

Русская культура питания – это давняя региональная культура с широким видением, глубоким уровнем и высоким вкусом; в России созданы, накоплены материальные и духовные богатства о развитии источников и культуры пищи.

Питание осуществляется в соответствии с сезонами в течение года, что является еще одной важной особенностью российской кухни.

Российская культура питания уделяет внимание не только вкусу; к цвету, аромату и вкусу трапезы с закусками, и к их наименованию, способу и ритму приема пищи, пережевыванию развлечений и так далее предъявляют определенные требования. В основе названий блюд могут быть как реалистичные названия, основанные на фамилии автора блюда, на названиях специй и способов приготовления, так и основанные на исторических записях, мифах и легендах.

Особой популярностью в России пользоваться ржаной печеный черный хлеб, который выпекался с мукой, гречкой, овсом. На первую пробу черный хлеб имел кислый вкус и был немного колоч на вкус, но при пережевывании начинал чувствоваться чистый пшеничный аромат. Форма черного хлеба

была похожа на маленькую подушку, а форму было очень трудно испечь. Большие блюда в русском стиле были популярны среди населения, в них добавлялось много масла, они были кислые, сладко-соленые и острые. Суп из красной капусты и картофель были двумя фирменными блюдами русской кухни. Самым распространенным первым блюдом являлся суп из говядины или другого мяса, свежей или кислой капусты и других овощей.

К блюдам традиционной русской кухни относится русский пирог. В художественной литературе применительно к русскому пирогу используется много значений, таких как «солнце», «великий праздник», «урожай», «здоровые дети» и «семейное счастье», и есть старая русская поговорка, что «пирог сопровождает русского всю жизнь» [22, с. 19].

В России пироги изготавливались не только различными способами с точки зрения способов приготовления, но и с точки зрения ингредиентов и форм пирога. Русский пирог относится к дрожжевому ферментированному пирогу, и по различному используемому сырью пирог делится на: желтый рис, гречневый рис и пирог с лапшой. Существует также множество форм русских пирогов, помимо обычных круглых пирогов, есть треугольники, квадраты, прямоугольники. Интересно и название пирога, например, есть «Гурьевский хлеб», названный в честь человека; есть «свадебный пирог»; есть также «капустные пироги», «пироги с вареньем», «пироги с заварным кремом», названные в честь начинки.

Пироги идеально подходили в качестве еды или подарка для сопровождения блюд. Когда дети в семье ссорились, мать делала большой пирог для всех, что означало «примирение как всегда». Существовал также пирог в России под названием «свадебный пирог», который имел очень интересный способ изготовления и представлял собой особый русский обычай. Когда пара молодых россиян готовилась к свадьбе, в день свадьбы, помимо приготовления различных блюд для развлечения гостей, муж и жена также делали традиционный пирог – из блинов и нескольких слоев начинки.

При изготовлении рисунков на пироге узоры, выполненные мужем и женой, были разными: узор пирога в доме мужа должен быть выполнен в виде небольшой человеческой фигуры, свидетельствующей о «процветании народа», в то время как узор со стороны жены должен быть в основном выполнен в виде цветов, символизирующих красоту и верность. Казалось бы, простой пирог полон глубоких благословений и бесконечной надежды, и надежды на новую жизнь! [23, с. 43].

Таким образом, русская кулинария не только изысканна в технологии, но и имеет традицию обращать внимание на красоту блюд, обращая внимание на гармонию цвета, аромата, вкуса, формы и посуды пищи. Исполнение красоты блюда многогранно, используется большое разнообразие в блюдах, даря людям особое наслаждение высоким единством духа и материала.

## **1.2 Влияние природной и хозяйственной деятельности населения Руси на развитие традиционной пищи**

Россия – огромный регион, и каждый регион имеет свои привычки жизни, пищевые традиции и местные диалекты.

Русская культура питания (в том числе традиции культуры питания и др.) формировалась под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, а также под влиянием культурных обменов с соседними странами, поэтому история русской национальной пищи и ее кулинарное мастерство и так далее составляют важную часть материальной культуры, семейной и общественной жизни этого народа, что отражает кристаллизацию коллективной мудрости русского народа на протяжении многих поколений.

Русской природе свойственны суровые условия: долгая холодная зима, короткое и сухое или дождливое лето. Большая часть территории России расположена в рискованных сельскохозяйственных районах. Российские

крестьяне всегда работали больше, чем европейские фермеры, чтобы прокормить себя и свои семьи. Под влиянием природно-климатических факторов сформировались такие характеристики россиян, как непритязательность, простота и трудолюбие. Русский народ терпит тяготы и тяжкий труд, способен долго трудиться, может совершать чудеса героизма в мирном труде и на поле брани. Без этих качеств он не сможет обустроить свою страну, создать сильную экономику, построить сильное государство и защитить свою землю от многочисленных врагов [34, с. 19].

К концу XIX века рацион русского этноса во многом сохранял традиционные обычаи ранней жизни в России, и в то же время находился под глубоким влиянием различных этносов.

Говорят, что первый кусок хлеба на Руси в современном понимании пришел из Византии и использовался в религиозных церемониях помимо потребления. Благодаря своей высоко калорийности, питательности и простоте хранения, хлеб быстро распространился и стал самой важной и уважаемой пищей в регионе.

В России хлеб занимает важное место, а разнообразие хлеба чрезвычайно разнообразно. Если у клиента нет четкого намерения купить хлеб, аромат свежее испеченного хлеба обязательно заставит его это сделать.

Существует большое разнообразие видов русского хлеба. С точки зрения сырья различают ржаной хлеб, хлеб из кукурузной муки, хлеб из пшеничной муки и так далее; по форме различают большой круглый хлеб, маленький круглый хлеб и так далее.

Россияне любят большой хлеб. С точки зрения сырья, благодаря таким факторам, как географическое положение и климат, рожь очень подходит для выращивания в России, поэтому ингредиенты более доступны, а цена естественно ниже. По питательной ценности ржаной хлеб богат питательными веществами, а его пищевые волокна в 5 раз больше, чем у хлеба из пшеничной рафинированной муки, а пищевая ценность намного выше, чем у обычного белого хлеба.

Основным продуктом питания являлся самостоятельно испеченный хлеб. В русском языке хлеб относится как к еде, так и к гостеприимству. В русском фольклоре есть поверье, что «относитесь к гостям хорошо, и гостям не будет стыдно за хозяина» [31, с. 19]. Возможно, именно по этой причине россияне сохранили традиционную добродетель гостеприимства с древних времен. На протяжении веков они использовали русский хлеб и соль как высший этикет в приветствии своих гостей, чтобы показать их доброту и щедрость. Как символ приветствия гостей, они размещают хлеб и соль на самом видном месте на столе в знак приветствия посетителей.

Помимо того, что хлеб играет заметную и важную роль в культуре питания, он также является обязательным для русского гостеприимства.

В России принято потчевать гостей хлебом-солью. В древние времена хлеб и соль были самыми ценными продуктами, хлеб представлял собой хороший урожай, а соль имела смысл отгонять злых духов. Существует также теория, что хлеб и соль символизируют мир с врагом и означают, что обе стороны станут друзьями.

Когда важные гости приедут, хозяин положит большой хлеб и маленькие банки с солью на поднос и подаст их обеими руками, показывая щедрость хозяина, с одной стороны, и приветствуя, и уважая гостей, с другой стороны.

Самое интересное, что это традиционное гостеприимство было использовано в качестве приветственного подарка для российского государства. Всякий раз, когда глава иностранного государства посещает страну, российские девушки выходят вперед со свежееиспеченным хлебом и солью и приглашают их попробовать [28, с. 21].

Рацион русского народа не только наследовал традиционные кулинарные привычки жарки, варки и т.д., но и впитывал в себя сильные стороны и опыт культуры питания этнических групп, а русская еда сохраняла традиционный вкус, а хлеб и выпечка были разнообразны и вкусны.

Колбасы, ветчина, производимые русскими скотоводами, пользовались популярностью у людей всех этнических групп.

Кроме того, россияне также поклоняются уникальному набору «хлебных правил». Например, пословица гласит: «хлеб нельзя преломить, иначе жизнь не пойдет хорошо, потому что преломленный хлеб означает, что поток жизни разрушен» [26, с. 143]. Поэтому при употреблении хлеба нужно резать его ножом равномерно, а значит, жизнь будет гладкая.

На самом деле, будь то пословица или правило, это воплощение страны и национальной культуры. Например, «каша – мать наша, хлеб – отец наш», «хлеб будет, молоко будет, все будет», нетрудно увидеть положение хлеба в сердцах русских [34, с. 15].

Хлеб является важным основным продуктом питания в России, и российский протокол традиционно встречает гостей хлебом-солью.

Хотя видов русского хлеба довольно много, можно выделить два его вида: черный хлеб (ржаной) и белый хлеб (белый). Ржаной хлеб как следует из названия, испечен из ржаной муки, которая обладает высокой питательной ценностью и имеет особый вкус, излучая насыщенный пшеничный аромат и имеющая немного соленый и кислый вкус. Хлеб можно отведать со сливочным маслом, икрой, джемом, супом или водкой.

Существует множество видов черного хлеба, среди которых можно выделить бородинский хлеб из обдирной муки. Одна из историй об этом хлебе заключается в том, что его изначально пекли для солдат монахини Бородинского монастыря), красносельский хлеб (с тонкой корочкой и хрустящим вкусом) и так далее [54, с. 56]

Второй вид хлеба – белый. Белый хлеб был пищей, которой могут наслаждаться только аристократы на протяжении многих веков. Сообщается, что в двенадцатом веке россияне уже пекли белый хлеб, используя белую муку на сырье, добавляя сахар, масло и так далее [28, с. 57].

В России пекли хлеб разной формы. Наиболее известные виды – калач, каравай и пирог [55, с. 23].

Калач, имеющий форму замка, является одним из наиболее известных белых сортов хлеба. При приготовлении калача используется мука высокого сорта, тесто нужно долго замешивать и оставлять в прохладном месте на некоторое время, прежде чем можно будет приготовить калач.

Каравай – большой круглый хлеб, древнейшая и самая благородная пища русского народа. Его способ приготовления отличается от общей технологии выпечки хлеба, когда делают дрожжи в посуде с теплой водой, а затем добавляют ложку сахара и соли, а затем добавляют соответствующее количество сухой муки для перемешивания в пасту, помещают в более теплое место для ее ферментации, когда тесто в тазу становится пенистым, затем добавляют сухую муку и комочки, чтобы она продолжала бродить. После этого, накрывают тканью для брожения перед запеканием в духовке или духовке и подают до тех пор, пока они не остынут.

Пирог – разновидность хлеба. Для приготовления сначала необходимо пропарить рис, нарезать говядину и обжарить, добавить зеленый лук, горошины перца, крупные ингредиенты и другие специи. Затем смешать обжаренную говядину с рисом и перемешайте в начинку, сделать хорошую смесь, похлопайте ее руками по тонкой коже, завернуть в начинку, погладьте в плоский пирог и запекайте до готовности. Разновидность пирога – мясной пирог мясной пирог, изготавливается из говядины или баранины, картофеля, яиц, сухого хлеба и другого сырья, слегка кислого, ароматного, но не жирного, яркого цвета, глубоко любимого русскими [65, с.29].

Кроме того, некоторые из наиболее отличительных видов хлеба имеют специальную форму: маленький круглый хлеб (относительно небольшой, форма обычного круглого хлеба, маленький сладкий хлеб (круг из сладкого теста), большой круглый хлеб (часто встречающийся в различных традиционных праздниках или свадебных и похоронных церемониях), борщевой хлеб (принадлежит к твердому хлебу).

Одним из традиционных русских блюд являются блины. Когда речь заходит о блинах, на самом деле, по богатству и разнообразию блинов на Руси точно не уступает ни одному государству по количеству гурманов.

Рецепты блинов очень просты – молоко, яйца, соль, но процесс приготовления зависит от мастерства, и освоить его может не каждая хозяйка. Наливая тесто на нагретое масло на сковороде, задача шеф-повара – испечь розовый, ровный, блин, не обжигая его заранее. В России до сих пор используется пословица «первый блин комом», а значит, начало любой работы проваливается. Блины обычно горячие и подаются со сметаной, маслом, медом или завернутыми в них разнообразными начинками – мясом, рыбой, овощами, сладостями, фруктами и т.д. Икорные блины – особая мода [38, с.29].

Русские блины были одним из самых популярных блюд среди россиян с древних времен. В наши дни блины являются не только обязательной едой для традиционных фестивалей, но и становятся вкусным символом на ежедневном столе людей.

К числу традиционных русских блюд относится русский салат. Так же, как итальянцы с трудом представляют себе рождественский стол без чечевицы, многие москвичи не могут представить себе новогодний стол без салата оливье, который известен за рубежом как русский салат.

Всемирно известный салат оливье с нарезанным отварным картофелем, морковью, кислыми огурцами, вареными яйцами, мясом, фасолью и смешанным с майонезом. На самом деле Оливье, который изобрел этот салат, был не русским, а знаменитым шеф-поваром из Бельгии. В 1860-х годах Оливье был шеф-поваром известного ресторана в Москве. Блюдо, которое он изобрел, было уникальным в мире и сразу же стало фирменным блюдом ресторана. Рецепт этого блюда, особенно специи в холодной смеси, принадлежал к высшим коммерческим секретам ресторана, которые долгое время строго держались в секрете, пока впервые не были обнародованы в 1894 году. [28, с.18]

К числу традиционных русских напитков относится квас. Это – один из старейших напитков в России, его любят все – от крестьян до царей [33, с.19].

Первое русское упоминание о квасе было в 988 году нашей эры, когда Владимир, киевский князь, объявил христианство государственной религией Киевской Руси, он объявил о раздаче своим подданным: пищи, меда и кваса [Приложение В].

«Смиранный квас лучше святой воды», – гласит русская народная пословица, люди любят квасные напитки. Этот освежающий напиток из солода или черного хлеба существует уже тысячи лет и является сокровищем русской культуры питания [56, с.24].

Квас, (рус. квас, означающий раздутый напиток с хлебом). Это традиционный напиток с низким содержанием алкоголя, который популярен в России, Украине и других странах Восточной Европы. Он возник в России и имеет историю в 1000 лет. В первые дни его варили с помощью брожения сухарей, поэтому оно было похоже по цвету на пиво, слегка красноватое, и имело содержание алкоголя около 1%, поэтому его также пили русские дети, поэтому он был очень популярен среди публики [Приложение Е].

Первая русская запись о квасе была в 988 году нашей эры, когда Владимир, князь Киевский, объявил христианство государственной религией Киевской Руси, он объявил о раздаче своим подданным: пищи, меда и кваса. В Киевской Руси Квас – самый любимый, как бы то ни было.

Говорят, что сотни лет назад русские трактиры собирали хлебные крошки, которые посетители бросали на стол, клали их в бутылки и ферментировали водой. Через несколько дней хлебные крошки в бутылке превратились в красновато-коричневый сок с насыщенным ферментированным ароматом, неповторимым вкусом, который любили россияне. Этот напиток также имеет функцию помощи пищеварению и регуляции желудка и кишечника, и постепенно стал распространенным напитком среди россиян [30, с.276].

Российский квас является самым любимым и его варят в монастырях, казармах, больницах, городах, фермерских домах. Квас готовится аналогично поджаренному хлебу, и это делает каждая семья. При выполнении тяжелого физического труда, рубке дров и других видах деятельности российские фермеры несут с собой напитки, которые являются не молоком, а фруктами, а квасом. Они считают, что квас способен снять усталость и сохранить физическую силу.

Квас когда-то стал «популярным напитком» для всех, от царя до крестьян, независимо от того, были ли они благородными или низшими. Согласно источникам, когда русская аристократия путешествовала в Париж, высшее общество, которым они были очарованы, они чувствовали себя несчастными, потому что там не было кваса.

В России домашние запасы кваса предвещают мир, здоровье и безопасную жизнь. А.С. Пушкин однажды объяснил ценность кваса: спрос людей на квас похож на потребность в воздухе [39].

С древних времен квас, как и хлеб, занимал высокое положение в сознании людей. Согласно исторической легенде, в процессе постепенного объединения Россией различных великих княжеств в единое государство квас возвращал дух бессильным воинам. Россияне считают, что квас благословит людей всем лучшим. С момента своего рождения этот напиток воплотил в себе простое убеждение россиян: берегите плоды труда, берегите образ жизни, который своими силами делает жизнь легче и слаще [65, с.19].

С точки зрения культуры, кваса как понятия, он указывает на удовлетворенность россиян реальной жизнью и стремление к сладкому будущему. Поэтому русские люди часто говорят, что «квас спас многих людей».

Квас вкусен, но сделать его оригинальным способом довольно сложно. Россияне считают, что ценность кваса заключается в том, что он может предотвратить заболевания в плане диеты, а также может снять усталость и поддерживать физическую форму. Квас, изготовленный из мальтозы, не

только обладает качественным вкусом, но и улучшает метаболизм тканей организма. Оказывается, квас и йогурт, вино из конского молока, йогурт похожи, как и другие кислородные продукты, могут регулировать функцию желудочно-кишечного тракта, препятствовать размножению различных вредных бактерий, улучшать функцию организма, улучшать обмен веществ в сердце и системе крови. Эти свойства кваса обусловлены тем, что в его ингредиентах содержатся молочнокислые бактерии, поливитамины, аминокислоты, различные сахара и микроэлементы [50, с.45].

Кроме того, квас способен усиливать аппетит и обладает высокой энергетической ценностью.

Существует много видов кваса, помимо злаковых квасов, которые изготавливаются из солодового брожения, есть также квас из клубники, груш, лимонов и т.д., из которых злаковый квас является самым известным.

В Москве наиболее популярен был вишневый квас. В конце XIX века его продавали в квасных лавках. П.Д. Боборыкин приводит ее описание. «Зайдем вместе с героем в невзрачную квасную лавку, за несколько шагов до которой вас обдаёт «сырой свежестью погреба, и ягодные газы начинают вас щекотать в ноздрях» [5, с.20].

Бактериологи, ученые-инфекционисты и медицинские работники подтвердили, что квас обладает бактерицидными свойствами. В 1913 году Саттников продемонстрировал, что брюшной тиф и энтерогенные микробы погибают в квасе. По статистике, в квасе насчитывается более 10 видов аминокислот, из которых 8 являются незаменимыми, что делает значение кваса более значительным. Витамины регулярно добавляются в организм и играют неизмеримую роль в здоровье [37, с.24].

Русские говорят, что в этнических русских семьях существует традиция, что женщины обычно не выходят на улицу, а физическую работу на улице выполняют мужчины. Работа женщины заключается в том, чтобы заботиться о домашней работе, стирать? готовить для мужчин и делать квас. Когда трудящийся человек возвращается домой, приятнее всего выпить

стакан кваса, ведь квас способен не только снять усталость, но и освежить организм, известный как мужская «заправка» [53, с.9].

Директор Музея русского кваса Евгений Шатилов рассказал, что традиционный русский квас очень светлого цвета, особенно когда в качестве сырья используется пшеница вместо ячменя или ржи. Запеченный солод может оказать большое влияние на цвет кваса [63].

Он объясняет: «Квас имеет вкус хлебной корочки, потому что солод обжарен на огне. На самом деле, то, что вы пьете, это тосты. Раньше в сельской местности существовали только белые квас, а темные квас только в городах.

Почему цвет кваса потемнел с XIII века, до сих пор неясно. Не исключено, что это связано с ростом популярности темного пива.

Впоследствии цвет кваса также темнеет вместе с пивом.

Народная пословица о квасе гласит:

- «Квас – это как хлеб, который никогда не утомляет людей».
- «Русский квас спас многих простых людей».
- «Смиранный квас лучше святой воды».
- «Бульон ничем не лучше хлебного кваса».
- «С хлебными квасами у нас есть все» [1].

Одним из наиболее популярных напитков в России является чай. Исторически чай был завезен непосредственно в Россию из Китая через Сибирь, процесс без вмешательства западноевропейских стран, и согласно некоторым историческим книгам, и энциклопедиям, первый контакт русских с чаем был в 1638 году; в то время русский дворянин Василий Старков, который был дружественным эмиссаром, подарил монгольскому хану несколько фиолетовых енотовидных шкур по приказу царя, а подарок, возвращенный монгольским ханом, составлял 4 путта (около 64 килограмм) чая. Попробовав его, царь влюбился в этот напиток, и с тех пор он поднялся во дворец, а затем вошел в дворянскую семью [62, с.63].

Чай занимает важное место в русской национальной культуре. Россияне любят пить чай и постепенно сформировали свою уникальную культуру чаепития. К концу XIX века обычай пить чай был распространен во всех слоях России.

С точки зрения чаепития сортов, россияне любят черный чай, и интересно, что черный чай дословно переводится как «черный чай» на русский язык. Причина, по которой его называют «черным чаем», кажется, имеет логическую причину: во-первых, чай имеет черный цвет, когда он не вымочен в воде, а во-вторых, россияне любят пить чай, а крепкий черный чай тоже черный. Россияне предпочитают пить сладкий чай, а при употреблении черного чая привыкли добавлять сахар, дольки лимона, а иногда и молоко; Поэтому сахар и чай неразделимы в русской чайной культуре, и люди используют «спасибо сахарному чаю», чтобы выразить благодарность за теплое гостеприимство хозяина.

Из специфического способа питья чая у россиян есть три способа пить сладкий чай: один – положить в чай сахар, размешать ложкой и выпить; второй – откусить в рот небольшой кусочек сахара и выпить чай; третий – видеть сахар и пить чай, не класть сахар ни в чай, ни в рот, но смотреть или думать о сахаре во время чаепития, Первый способ является наиболее распространенным.

Холодный климат России обусловил необходимость потребления еды с высоким содержанием белка и высоким содержанием калорий. В этот рацион входила, в частности, красная тушеная говядина.

В России рыба очень дешевая, дешевле хлеба, поэтому рыбные блюда были очень распространены. Наиболее распространенными являются блюда из щуки, пресноводного окуня и мелкотелого осетра, за которым следуют карась, карп и красноперка.

Таким образом, традиции культуры питания в Москве формировалась в течение длительного периода. Когда в XV веке Москва стала централизованной столицей страны, кулинарная культура была уже

относительно развита. Цари и князья часто устраивали у себя дома грандиозные пиры.

Русская кулинария не только изысканна в технологии, но и имеет традицию обращать внимание на красоту блюд, на гармонию цвета, аромата, вкуса, формы и посуды пищи [22, с. 18].

Традиции культуры питания в России формировались под влиянием природных, исторических и социально-экономических условий, а также под влиянием культурных обменов с соседними странами, поэтому история русской национальной пищи и ее кулинарное мастерство и т.д. составляют важную часть материальной культуры, семейной и общественной жизни этого народа, что отражает кристаллизацию коллективной мудрости русского народа на протяжении многих поколений [Приложение Д].

Культура питания в России – это культура с долгой историей, которая формировалась в течение нескольких веков. Под влиянием многих факторов, таких как культурные и художественные достижения, эстетическая мода на еду и характеристики национального характера, были сформированы кулинарные навыки, которые выделяются в анналах истории, формируя широкую и глубокую русскую культуру питания.

## **Глава 2 Традиционная культура питания населения г. Москвы: конец XIX - начало XXI вв.**

### **2.1 Повседневная и празднично-обрядовая пища населения г. Москвы**

Символизация и ритуализация пищи – распространенный механизм традиционной русской культуры. Пища получает семиотическое осмысление и ритуализированную форму по всей системе мировоззрений, мифов, бытовых мировоззрений, земледельческих мировоззрений, календарей и других ритуалов [10, с.143].

Еда, как неотъемлемая часть традиционных календарных обрядов на Руси, является одной из самых устойчивых и консервативных составляющих культуры, тесно связанной с национальными традициями. Среди факторов, способствующих его устойчивости, можно выделить различные сферы хозяйственной деятельности людей, которые тесно связаны с особенностями физической географии территорий, на которых они проживают. Пища в ритуале имеет мифологический аспект, особый, священный и т. д. еда.

Мифологический аспект пищи аналогичен известным случаям в сказках, когда в роли волшебного (чудесного) предмета выступает определенная пища (хлеб, каша, творог, молоко, мед, яблоки, пасхальные яйца, горох и др.). Изделия из печеного теста, жаворонок, сырник, болгарская богиня, сербский чеснок и др., мясные блюда (поросенок, гусь и др. на новогодние праздники) являются типичными образцами ритуально-волшебной пищи. Нет разницы в сложности приготовления ритуальной пищи, что связано с ее древним происхождением и имеет относительную устойчивость [12, с.67].

Пасха – это день, когда москвичи посещают кладбища. Считается, что умершие близкие будут возрождены в день Пасхи, чтобы участвовать в семейных встречах, есть и пить вместе. На могилу кладут еду: от 1 до 3

сваренных вкрутую красных яиц, кулич, специально изготовленный на Пасху, выпечку и фрукты. Употребление в пищу красных яиц и сладкого пасхального кулича является обычаем для россиян [59, с.37].

Неделя перед Великим постом, 22 марта, проводится в течение 7 дней, и каждый день имеет разное содержание: понедельник - День весны, вторник - день развлечений, среда - День еды, четверг - День пьянства, пятница - день возвращения новой тети, суббота – день новой невестки девушки, а воскресенье - день зимы и прощения. Фестиваль мяса также известен как Зимний фестиваль. Говорят, что в средние века считалось, что приход весны был результатом победы бога солнца Ялилы над холодом и тьмой, поэтому в конце февраля и начале марта, перед концом зимы, проводилась церемония встречи весны и отправки зимы, а золотой цвет блинов (символ солнца, счастья и изобилия) приносили в жертву солнцу и молились о хорошем урожае в наступающем году.

Также говорят, что праздник возник в древнем лунном календаре. Крестьяне с нетерпением надеялись, что зима придет к весне, поэтому они отправляли зиму подальше с большой помпой перед постом. За датой православного поста следует православный праздник (Великий пост, который начинается за 7 недель до Пасхи и, как правило, не ранее 22 марта или позже 25 апреля), поэтому московские семьи жарят блины и хватают мясо. Так появилось название «Фестиваль мяса». Так же, как цилиндрический сладкий хлеб является особым продуктом питания на Пасху, небольшие куличи готовили на праздник мяса. Для этого яйца и равномерно смешанную тонкую лапшу выливали ложкой на промытую кастрюлю и обжаривают в круглые блины с тонким слоем желтой и хрустящей поверхности, которую едят с рафинированным маслом, икрой, рыбным филе и сметаной [59].

В России поклонялись соли и рассматривали ее как сокровище и жертвоприношение, полагая, что она способна отгонять злых духов и устранять бедствия. Если кто-то случайно опрокидывает соляной горшок или

посыпает солью землю, это считается предвестником семейного раздора. Чтобы избавиться от предзнаменований, у москвичей всегда была привычка подбирать соль, которая была рассыпана на земле, и посыпать ее на головы. У москвичей было традиционное представление о «левом мастере и правом хозяине», полагая, что рукопожатие левой рукой или передача вещей и еды левой рукой – все это неуважительное поведение.

Традиционная сельскохозяйственная основа питания на Руси сохранялась и в конце XIX века в помещичье-дворянской среде, однако календарные ограничения многих традиционных блюд размывались, их магические функции постепенно терялись.

Если и древняя, и средневековая русская культура, в том числе празднично-обрядовая культура, господ и простолюдин, города и деревни, развивались в одном направлении и различия между ними не были существенными, то с усилением монархии, они все дальше и дальше отдаляются друг от друга до конца девятнадцатого века. Хранителями традиционной народной культуры являлись в основном земледельцы, у них эта культура сохранялась в конце XIX и начале XX вв. Однако к началу XX века в традиционной праздничной культуре начинают наблюдаться новые элементы – заимствования из урбанизированной культуры горожан (наряжать елки, использовать в качестве праздничных блюд и напитков вино-водочные изделия и «народные» пиво и квас и т. д.) [45, с.35].

В реальной жизни в конце XIX и начале XX вв. в Москве отмечались не все церковные праздники. Отношение к ним не всегда определялось их положением в церковной иерархии.

Еда во время ритуальных праздников была особенно важна. Дважды в году – под Новый год и Масленицу – все без исключения население Москвы старается съесть как можно больше, и не просто съесть, а как можно больше, без всяких мер. Эта невоздержанность в канун Нового года была связана с верой в то, что изобилие пищи в первый день нового года обеспечивает

изобилие в течение всего года. Эта вера распространяется не только на пищу, но и на другие блага жизни [45, с.34].

На новогоднем столе среди самостоятельных блюд большое внимание уделяется жареному поросенку. Этот поросенок называется кесарийским в честь Василия Кесарийского. Этот обычай имеет общеевропейское распространение. «Свинина, свиные головы, сосиски и любые свиные галеты – обязательные атрибуты васильевского вечера и рождественских праздников. Считается, что семья должна съесть новогодний обед из кесарийских поросят, что, по представленным свидетельствам, имеет весьма ясное и магическое значение: оно должно принести хороший урожай, плодородие, хороший урожай, семейное счастье [43, с.67].

Поросята являются ритуальными животными, символически означающими счастье жизни, богатство, плодородие.

В святки пекли также печенье «козульки», которые должны были символизировать подпорки.

Все эти случаи показывают, что для русских еда была не просто чувством сытости, а ритуалом, актом ознакомления себя и своего хозяйства с силой, приписываемой съеденным блюдам.

Ритуальное значение имеет кутья и пасхальные яйца на празднике воскресения Христова.

Пирог занимает немаловажное положение в русской праздничной кухне. В Москве в новогодние праздники, крещения, дни рождения, именины, свадьбы и похороны пироги были необходимым блюдом на столе.

Русский пирог имеет много значений, таких как «солнце», «великий праздник», «урожай», «здоровые дети» и «семейное счастье», а русская пословица гласит: русская жизнь сопровождается пирогом [37, с.38]. В России пироги изготавливались не только различными способами, но и с точки зрения ингредиентов и форм пирога.

Русский пирог относится к дрожжевому ферментированному пирогу, и по различному используемому сырью пирог делится на: желтый рис,

гречневый рис и пирог с лапшой. Существует множество форм русских пирогов, помимо обычных круглых пирогов, есть треугольники, квадраты, прямоугольники. Есть также «капустные пироги», «пироги с вареньем», «пироги с заварным кремом», названные в честь начинки. Большинство пирогов подаются с медом, клубничным сладким соусом и т. д., а некоторые пироги можно есть с помидорами и огурцами.

Особый вид пирогов – расстегаи. Расстегаи – это печеные пироги с отверстием сверху. Название расстегай получил от шва на готовой выпечке, который как будто растягивает пирог. Расстегаи огромной популярностью пользовались в Москве в конце XIX века. К наиболее популярным видам относятся расстегаи с мясом, рыбой и капустой [22, с.56].

Праздничная московская кухня ассоциировалась с обилием выпечки – пирогов, расстегаев, кулебяк, блинов – и отличалась высокой калорийностью [23, с.34].

Праздничным блюдом у москвичей являлся большой пирог, запеченный с ферментированным или неферментированным тестом и начинкой, которая раньше была продолговатой. В зависимости от веса, большой различали большие и маленькие пироги. В праздничные дни москвичи употребляли баранину, говядину, кролика и другие начинки, а также остатки молока и яйца во время фестиваля.

Способ приготовления русских блинов прост: мука, сливочное масло, яйца, молоко, сахар, соль и другое сырье смешиваются в тонкое тесто по определенной пропорции, и намазываются в кастрюлю с маслом для приготовления. Из-за добавления молока на поверхности появятся плотные отверстия. Эти отверстия похожи на губки, а при смазывании медом, вареньем или сливками впитывают их и делают блины с начинками.

Постепенно праздничные русские блины превратились в повседневную русскую закуску. Различают две основные категории блинов, одна из которых сладкие блины, начинкой к которым служит варенье, мед; другая

категория блинов – соленая и может подаваться с ветчиной, грибами, сыром, фаршем, икрой и многим другим.

В плане пищевых привычек в повседневной еде россияне обращали внимание на количество доступности, масла и густого вкуса. Они любят кислую, острую, соленую пищу. В целом, их еда немного грубая в своем приготовлении.

На завтрак и даже на обед москвичи частенько покупали замечательную выпечку. В.И. Гиляровский отмечал, что в Москве можно было приобрести пышные калачи, сайки, плюшки и сдобы [9, с.75].

Московский хлеб пользовался заслуженной популярностью, ассортимент московских булочных к 1910 году насчитывал 300 наименований.

У небогатых москвичей и заезжих купцов особой популярностью пользовался так называемый «Рогожский чай», его готовили из спитой и высушенной заварки, которую предприимчивые торговцы скупали по трактирам и чайным, а затем сушили на специальных поддонах, под крышами Рогожкой слободы. К такой заварке примешивали сушеный кипрей или как его еще называют, Иван-чай. Продавали на развес, за сущие копейки.

Рогожский чай, после заварки приобретал насыщенный красноватый оттенок, и имел очень приятный аромат, купцы и мелкие служащие с удовольствием пили этот чай с «угрызеньцем» – калачами, баранками, бубликами, сахаром и конфетами [23, с.44].

Пирожки с лотков или в холодных булочных, так назывались булочные, в которых не было пекарен, покупали в основном приезжие, москвичи такой товар не особо жаловали. Лоточники разносили пирожки, баранки и калачи по каждой московской улице, стоять или сидеть рядом со своим товаром им было категорически запрещено, поэтому они находились в постоянном движении. Многие лоточники торговали пирожками собственного изготовления, и что попадало в начинку таких пирожков, было

известно только самим торговцам, пирожки с горохом продавались за 2-3 копейки, с мясом по 5-10 копеек.

В Обжорных рядах жители столицы могли купить себе копченой рульки или запеченной ветчины, кусок зажаренного мяса, или курицу, колбасы, сосиски, ливерных сардели и колбаски. Москвичи ели много мяса, в год на каждого жителя приходилось около 100 кг мясных продуктов [60-62].

Про рыбу и говорить не стоит, Москва славилась своими карасями в сметане, карпами на меду, заливными осетрами и копчеными белужьими боками, Лучшая икра белужья «зернистая» стоила около 3 рублей за килограмм, а осетровая паюсная 80 копеек. Зарплата у рабочего была от 15 до 25 рублей в месяц, а у мастера или учителя от 40 до 80 рублей [44].

Так же в Москве существовал целый ряд трактиров для извозчиков, их в старой столице к 1913 году насчитывалось 21000 легковых и 17000 ломовых.

Покупать свежие продукты каждый день, а затем готовить ее в Москве в конце XIX – начале XXвв. могли позволить себе только зажиточные горожане, остальные посещали трактиры, кухмистерские и столовые.

В кухмистерских и столовых готовили обеды и ужины для студентов, служащих и небогатой интеллигенции, пообедать можно было на 25 - 50 копеек, ассортимент блюд был разнообразнейшим, готовили очень много блюд из гороха и овощей, репы, моркови и свеклы, картофель в дореволюционной Москве не имел такой популярности, как сегодня.

Российская повседневная еда была относительно проста: макароны, молоко, мясо, рыба, растения. Москвичи любили ржаной хлеб, а для простых людей белый хлеб из пшеничной муки часто являлся праздничным деликатесом. В обычные дни они наполняют их сосновыми грибами, горохом, репой, капустой, растительным маслом или пекут сладкие пироги с изюмом и сухофруктами [Приложения Г]. Иногда пироги делают из кабачков [Приложения Д], рыбных гребней и так далее [Приложения Е].

Когда дело доходит до традиционной русской кулинарии, можно сказать, что русские предпочитают черный хлеб, суп из красной капусты и икру. Эти три продукта можно назвать самыми известными и самыми представительными в России.

Из гороха готовили супы и пюре, блины и пироги, лапшу и оладьи, а также гороховый кисель.

В кухмистерских, трактирах готовили макароны их готовили со всевозможными соусами, сырами, тушеным мясом и рыбой.

В моде был простой, но очень симпатичный макаронный пирог - запеканка «Тимбаль».

Повседневный черный хлеб в Москве пекли с мукой, гречкой, овсом и другим сырьем, цвет очень темный, является основным продуктом питания россиян. Черный хлеб имел форму маленькой подушки, а панцирь очень трудно испечь. Если оставить его на два дня без еды, он будет более твердым и жевательным, что гарантирует, что он не испортится. Хлеб стоил дешево в России и являлся одним из немногих товаров, которые правительство может контролировать.

Суп из красной капусты обычно подавался с приправой и готовился с подливкой, в то время как холодный суп из красной капусты обычно готовится со свекольным соком. Интересно, что в русском языке глагол для наслаждения супом – есть, а не пить. Это связано с тем, что русские супы, как правило, плотные и их нельзя пить, поэтому используется «есть». Суп из красной капусты имеет 10 различных типов, среди которых самые известные – московский суп из красной капусты и сибирский красный капустный суп.

На праздничном московском столе икра являлась самым роскошным лакомством, а черная икра была царским блюдом [22, с. 43].

Русская икра известна во всем мире, а традиционная русская икра изготавливается из осетровых яиц. Осетровые подплывают к воде два раза в год, чтобы нереститься во внутренних реках, таких как река Волга, поэтому древний город Астрахань, расположенный в дельте устья реки, стал

крупнейшей в мире базой для производства и переработки икры осетровых. Икра богата белком и минералами и не содержит холестерина, что делает ее идеальной здоровой и питательной пищей. Крупная, прозрачная черная икра – лучшая из русской икры, черная икра выглядит блестящей черной или темно-коричневой, однородной по размеру, зерна отчетливые. Способ изготовления икры прост: выкопайте икорный мешок из брюха, отделите икру, промойте ее и хорошо перемешайте с нужным количеством соли. В западной кулинарии русская икра является полноценным кулинарным ингредиентом, который можно употреблять непосредственно или в качестве ингредиента в других высококачественных ингредиентах или блюдах [26, с.17].

Водка – это традиционный напиток, который употребляли на праздники. (Приложение Д). Еще в 1398 году генуэзские купцы продавали в Россию водку, якобы изготовленную из специальных камней, в качестве лекарства. К 15 веку тайный рецепт генуэзцев для изготовления вина из зерна был окончательно открыт, и русские сделали свое собственное вино. Они называли генуэзское вино «водой», а их модифицированную водку «хорошим вином» или «чистым вином». Водка, таким образом, стала «прекрасной водой» русских. Согласно историческим записям, русские начали перегонять водку еще в 12 веке до нашей эры, которая в основном использовалась для лечения болезней [48, с. 56].

Говорят, что 500 лет назад монахи в России впервые заварили эту жидкость для приготовления дезинфицирующего средства. С этого времени водка стала первым алкогольным напитком России. То, как россияне пьют водку, никогда не является легким напитком, а настоящим напитком со дном чашки, обращенным к небу. Статистика показывает, что среднестатистический россиянин «выпивает» бутылку водки каждые два дня. А в Москве, будь то теплый семейный ужин, счастливая свадьба или грустные похороны, можно было увидеть людей, которые пьют водку [36, с. 56].

Традиционный способ изготовления водки заключается в том, чтобы сначала использовать картофель или кукурузу, ячмень, рожь в качестве сырья, перегонять до 96% спирта методом дистилляции, а затем заставить спирт жидко течь через емкость, содержащую большое количество древесного угля, с целью адсорбции примесей в ликере (каждые 10 литров дистилляции с 1,5 кг непрерывной фильтрации древесного угля должны быть не менее 8 часов, через 40 часов не менее 10% древесного угля должны быть заменены), и, наконец, разбавляют дистиллированной водой до 40-50% ликера.

Также существуют небольшие количества ароматной водки, которые разбавляют и добавляют специи, чтобы придать ей ароматный вкус. Водка, как и джин, является алкогольным крепким напитком, изготовленным из зерен, и не нуждается в хранении. Но по сравнению с джином, водка сухая и не раздражающая, в то время как джин имеет сильный ореховый вкус.

В Москве в конце XIX начале XX века для праздничного стола можно было приобрести на рынке все от французской зеленой цветной капусты до испанского болгарского перца, можно было купить любой овощ, но самую низкую цену по-прежнему имела капуста местного производства, зеленый лук, морковь и сахарная свекла. Используя эти продукты и говядину, можно было приготовить суп из красной капусты с мягким вкусом и несравнимым ароматом [34]-[54].

В какой-то степени культура питания в Москве в конце XIX начале XX века являлась отражением национальной идентичности. Русская нация суровая и смелая, простая и честная, а ее традиционная еда проста и груба. Россияне раньше были не очень требовательны к рациону, а черный хлеб и капустный суп соответствуют этим трем стандартам. Сильные мужчины, которые выполняют ручную работу, должны были съесть два-три фунта хлеба за раз, а сухой и грубый хлеб необходимо было проглотить с большим количеством маслянистого капустного супа.

Повседневная еда москвичей была очень простой, как говорится, капустный суп, овсянка, русские домашние блюда. Иностранные блюда, которые постоянно вводились, со временем стали семьей русской кухни.

Лучшая еда – это хлеб, испеченный по методу, переданному предками, а хлебная заготовка с небольшим сосудом отправляется на печь по-русски с равномерной температурой и выпекается, а когда выходит, стучите по дну хлеба, и звук получается лучшим. В старину, в русской семье буханки хлеба хватало на неделю, потому что сделать хлеб было очень трудоемко, а на зажигание и лапшу и брожение уходило почти два дня. Русский черный хлеб имеет грубую корочку снаружи, кислый и соленый вкус и цвет, похожий на гнездо лапши сорго. Те, кто не понимал ситуации, думали, что это плохая еда. На самом деле черный хлеб является одновременно полноценным и питательным, но и легко усваиваемым, что чрезвычайно полезно для желудка и кишечника, особенно подходит для мясных блюд, таких как рыба. Потому что черный хлеб для брожения содержит множество витаминов и биологических ферментов. Сотни лет назад россияне научились этому на собственном опыте. От великого князя Александра Невского в 13 веке до начала XX века главной пищей для русских воинов всегда был черный хлеб [59, с. 18].

С точки зрения использования сырья, одной из особенностей русской кулинарии является то, что она предпочитает использовать «комбинированные ингредиенты» – несколько и более видов сырья используются вместе, и полностью отражаются в производстве «супа», «каши», «пирога» и т.д. Гречневая каша часто содержит яйца, лук, грибы, курицу или другое мясо. Знаменитый суп из красной капусты на самом деле является овощным бульоном, приготовленным путем варки говядины или бекона с овощами, такими как капуста, грибы и сельдерей. Начинка пирогов и булочек обычно представляет собой «пеструю начинку» из различного сырья.

В русской кулинарии уровень приготовления «суповых блюд» высок, и есть русская поговорка, которая гласит: «суп и каша – еда наша» [24, с. 15].

Вкус русской кухни в основном кислый, сладкий, острый и соленый, а количество масла большое, а обычно используются приправы сметана, заварной крем, лимон, перец, кислый огурец, лук-шалот кислой капусты, сливочное масло, тмин и листья кориандра. Сильный вкус, тяжелый и маслянистый является основной особенностью русской кухни с точки зрения вкуса.

Холодный климат русской зимы заставляет сливки, мясо и другие жирные, высококалорийные мясные продукты занимать важное место в структуре ежедневного рациона россиян, как высококалорийная пища, как горячий суп, как густая и жирная пища стала основной характеристикой российского рациона. Но эти горячие, обезжиренные продукты не представляют угрозы для здоровья россиян, ведь они также любят пить молоко, чай и особенно чай. Чай оказывает хорошее влияние на снижение липидов крови организма и предотвращение сердечно-сосудистого и цереброваскулярного затвердевания [48, с. 18].

Хлеб, каша, пирог (пирог) – основные сорта основных продуктов питания россиян. Черный хлеб является фаворитом россиян и часто используется в качестве пищи для гостей. Кашу варят в разновидности пшеницы или варят с гречкой. Гречневая каша часто содержит яйца, лук, грибы, суп, курицу или другое мясо. Россияне также любят есть разнообразные мясные булочки.

Побочные продукты в основном получают из мяса, птицы, рыбы, яиц, молока, а также овощей, таких как огурцы, помидоры, картофель, редис, салат и лук.

Москвичи также употребляли соленую сельдь, копченых соленых осетровых и лососевых, не кальмаров, медуз, морские огурцы и грибы, и не много свинины. Русские едят фрукты, как правило, не очищая кожуру.

Некоторые думают, что особенности русской диеты можно обобщить как: кислый, холодный, суп, вино, чай.

Кислый – это кислый хлеб, кефир, суп из квашеной капусты. Холодный – большая часть русской обеденной еды – это «холодное мясо», красная и черная икра, колбаса, ветчина, соленая рыба, кислые грибы, кислые огурцы, холодные блюда, сыр и так далее едят холодными. Россияне также любят есть холодные напитки. Суп – суп необходимо есть на обед. Летом есть различные горячие супы, такие как бульон, рыбный суп, суп из квашеной капусты, суп из капусты и холодный суп.

Вино – русские любят пить, а водка, русский фирменный ликер, является их любимым. Россияне, которые могут пить, как правило, пьют много алкоголя. Чай – черный чай с добавкой долек лимона и сахара с джемом, хлебом, маслом, закусками и другими напитками [64, с. 45].

Обед у москвичей обычно состоял из 5 частей, а именно: первая тарелка, суп, основное блюдо, овощи и десерт. На вкус блюда были солеными и кислыми, а также были холодные и горячие блюда, как, например, салаты и так далее. Супы обычно делились на 4 категории: крем-суп, овощной суп и холодный суп, кислый суп.

Основное блюдо – как правило, с мясом, ингредиентами птицы в качестве основного блюда, такими как мясные котлеты, стейк, жареная курица и так далее. Основное блюдо обычно подается с кислыми огурцами, помидорами, свежими лимонами и другими овощами.

Овощи подавались после основного блюда, а также в качестве гарнира к основному блюду, обычным овощам, таким как салаты, отварная капуста, спаржа, жареные картофельные полоски и кислые огурцы. В русской кулинарии мало вариаций в практике овощей. Десерты включали пудинги, блины, мороженое, сыр, фрукты и так далее. Насыщенный сливочный аромат – главная особенность русских десертов. После десерта, как правило, употребляли чай или кофе. В еде москвичей водка и «квас» часто являлись необходимыми напитками. Помимо хлеба и картофеля, основным продуктом

питания москвичей в трехразовое питание являлась говядина, свинина, баранина, молоко, овощи, сливочное масло, сыр и так далее. Московская кухня характеризовалась большим количеством мяса, молока и овощей. Русский способ питания – есть одно блюдо за другим.

В Москве в конце XIX начале XX века появилось много трактиров. Описывая праздничную еду при посещении трактира в Китай-городе, П.Д. Боборыкин отмечал: «Заказы принимали услужливые официанты. «Через минуту стол был уставлен пятью сортами водки. Балык, провесная белая рыба, икра и все прочие угощения жирно и янтарно отсвечивали на солнце. Не забыли попросить... соленых хрящей. Завтрак: севрюга на пару, бифштекс, филе трюфелей и отварные груши с рисом. Также присутствовало красное вино» [21, с. 23].

В конце XIX века рабочие от своих хозяев получали хлеб печёный, говядину или рыбу варёную, масло постное, масло топленое, муку для щей, крупу гречневую, капусту, картофель, лук, грибы, соль. Эти продукты использовались для приготовления повседневной пищи [60].

Таким образом, еда, как неотъемлемая часть традиционных календарных обрядов на Руси, является одной из самых устойчивых и консервативных составляющих культуры, тесно связанной с национальными традициями.

В Москве в конце XIX начале XX века на основе русской традиционной кухни сформировалась московская культура питания, одна из лучших в мире, поэтому даже любители изысканных кушаний в Европе стали заказывать из Москвы жареных поросят и замороженные пироги – расстегаи.

## **2.2 Российский этикет питания и утварь, используемая населением в государстве Российском**

В какой-то степени культура питания является отражением национальной идентичности. «Еда» является одним из самых основных и важных видов деятельности в жизни людей. Во время еды россияне любят играть легкую музыку, развлекаться и входить в тихую ночь в теплой атмосфере. Хозяин всегда говорит любезно при еде: «Хорошо ешь, хорошо пей!» [28, с. 45]. Точно так же у русских есть обязательная фраза за столом: «Хороший аппетит, пусть хорошо поедите!». Благодаря различным культурам «питания» у нас есть более глубокое понимание России.

Гостеприимство характерно для россиян. О русском гостеприимстве есть поговорка: хлебосольный дом (дом щедрого гостеприимства) или хлебосольные хозяева (щедрые и гостеприимные хозяева). В прошлом в России хозяин подавал гостям «хлеб с солью» [31, с. 19]. Обслуживание гостей «хлебом-солью» повышает доверие и дружбу между гостями и хозяевами. «Хлеб с солью» – это не только свидетельство щедрости и гостеприимства хозяина, но и доброго отношения между гостем и хозяином. В настоящее время обычай все еще существует при встрече гостей в самолетах, на свадьбах, в небольших городах или в сельской местности. Смысл обычаев все тот же. Не сомневайтесь, что, если вы приедете в свой русский дом, хозяин проявит высочайшее уважение и самый теплый прием.

Москвичи ели ножами, вилками, ложками, и большинство инструментов, используемых для подачи риса, – это тарелки. Трехразовое питание, утреннее и вечернее питание относительно просты, сначала пейте суп, а затем ешьте овощи. Если блюд больше двух, то после того, как одно блюдо съедено, то съешьте другое. Сыр и молочный чай являются незаменимыми напитками в повседневной жизни. Мужчины предпочитали пить пиво, практически каждая семья делала свое пиво самостоятельно, в том числе в качестве подарка для родных и близких [53]-[54].

По русской традиции невежливо посещать дверь с пустыми руками. Подарки не самые дорогие, небольшие сувениры, закуски, игрушки.

Москвичи желали хорошего аппетита перед едой... «приятного аппетита» (есть медленно). Это традиция русских. Таким образом, владелец знает, что вы хотите хорошо есть и пить.

Большинство москвичей раньше работали на земле. Поскольку расстояние от одной деревни до другой велико, каждый гость приветствуется. Хозяин дал ему лучшее, что можно поесть и выпить. Гости были очень сыты при отъезде. Гость в дороге рассказывает другим, каких щедрых и гостеприимных хозяев он встречал.

Этикет требовал поблагодарить хозяина при отъезде. В ответ можно было услышать «На здоровье!» (медленно). Значение такое же, как и «пожалуйста» (пожалуйста), но шире [54, с. 19]. Москвичи также желали здоровья, богатства и процветания.

Уважительный человек своего времени, обычно говорил: «В гостях хорошо, а дома лучше!» (Лучше быть гостем дома!) [31, с. 34].

Московские привычки и процессы при приеме пищи имели свои особенности. Москвичи внедрили систему совместного приема пищи во время еды.

В Москве суп часто является первым блюдом при еде. Три тарелки и две чашки: Миски редко появляются в русской посуде, и даже когда они пьют суп, они используют тарелки в качестве посуды для супа. Три тарелки относятся к супу, холодные и конфорки. Мясное ассорти, как правило, овощи, в то время как конфорки обычно являются мясными блюдами. Два бокала означают бокал для напитка и бокал для вина;

Порядок, в котором русские подают блюда во время еды: русские обычно подают сначала суп, затем горячие блюда и, наконец, десерты [45 с. 34]. Русские привычки в еде: русские обычно не едят зеленые овощи, приготовленные и съеденные, поэтому горячие блюда, как правило, мясные блюда. Мясо, которое едят в России, в основном говядина и баранина.

Свинина встречается редко, а свинина дороже в России. На протяжении всей русской трапезы хлеб и напитки всегда есть.

Более формальный пищевой этикет в Москве состоял в том, что:

- русские должны были благословлять друг друга перед едой, и благословения закреплены за «пожеланием вам хорошего аппетита»;
- старались избегать издавать звуки из-за жевания, проглатывания пищи или использования посуды во время еды, особенно при употреблении супа;
- использовали вилку во время приема пищи.

При употреблении больших кусков пищи их резали на мелкие кусочки ножом и вилкой, а не рвали руками. Однако при употреблении хлеба все, наоборот, и большие куски ломали вручную и ели кусок за куском, но их нельзя было непосредственно укусить ртом [36, с. 45].

Москвичи поддерживали основной прототип кухонной печи России, поддерживали использование традиционной домашней утвари и домашней утвари, поддерживают обычаи стола, поддерживают традиционные блюда дня и праздников и так далее

У москвичей существовал этикет приветствия высокого гостя с красивой девушкой, которая выходит вперед, чтобы поприветствовать и предлагает круглую буханку хлеба и соли. Гости целуют хлеб, затем разбивают небольшой кусочек, посыпают немного соли, пробуют его и говорят спасибо. Этот этикет отражается в повседневной жизни, то есть на столе должен быть хлеб, а хлеб нужно есть, когда идешь к гостю.

Кроме того, у москвичей в рационе было много табу или особого этикета: продукты, которые нельзя резать ножом, – это лапша, макароны, рыба, яйца, пудинг и желе; при употреблении хлеба положите ломтик хлеба на левую сторону маленькой тарелки, разбейте его на мелкие кусочки вручную, чтобы съесть, не используйте нож для разрезания, разбейте на мелкие кусочки хлеба, которые можно смазать маслом, а ломтики хлеба можно есть целыми кусками на завтрак.

Кишки или ломтики ветчины в холодных овощах можно было есть ножом, не есть на ломтиках хлеба, оболочку и пластиковую кожу удаляют ножом и вилкой в тарелке, а сухую кишку можно есть вместе с оболочкой.

Икру обычно едят на ломтиках белого хлеба, сначала на хлебном ломтике сливочного масла, а затем кладут икру поверх сливочного масла и хорошо намазывают, чтобы икра не упала вниз; хлеб можно было есть целыми кусками, а можно есть на тарелке ножом и вилкой, печеночный соус ели небольшими кусочками вилкой или также можно было есть на нарезанном хлебе [37, с. 42].

При употреблении в пищу вареного яйца было принято сначала ложкой сбить большую головку яйца, очистить эту часть яичной скорлупы, а затем с помощью маленькой ложки есть, не брать яйцо на стол, чтобы разбить.

Яичницу можно было есть ложкой или вилкой в соответствии со старой и нежной ситуацией; при питье супа необходимо было отправить кончик ложки ко рту к супу, налить его в рот. Ложка всегда помещается в суповую тарелку или суповую миску до конца питья. При употреблении стейков необходимо было раздвоить зубья, раздвоить стейк, а затем резать его ножом

Есть курицу необходимо было следующим образом. Вынимать мясо ножом и вилкой, и есть его руками дома. При употреблении рыбы можно держать кусок хлеба в левой руке, чтобы держать кусочки рыбы, и вилку в правой руке, чтобы удалить рыбные кости и отправить кусочки рыбы в рот.

Нарезать рыбу необходимо было ножом, при поедании лапши необходимо было держать вилку в правой руке, вилку опускать в лапшу, а затем несколько раз вращать, сворачивать лапшу в рулоны (оборотов может быть два или три), отправлять их в рот, не издавая ни звука.

Когда речь заходит о чайной культуре москвичей, нельзя не упомянуть знаменитый русский самовар, в котором есть поговорка о том, что «ни один самовар нельзя считать чаепитием»; в народе люди также ласково обращаются к «Самавалу Ивановичу Самавару», или «Ивану Ивановичу Золотому», чтобы показать любовь и уважение к самоварам [45].

Самовар являлся незаменимым предметом для каждой семьи при чаепитии, и таких поводов было много: встреча родственников и друзей, внезапно посещение знакомых или родных; ранний утренний завтрак, вечер после бани; остановка на заснеженной железнодорожной станции, полной людей и лошадей; радостные события, когда счастьем хочется поделиться с другими, и грустные, когда потеря и печаль и нужно утешение.

В обычные дни, в праздничный сезон москвичи пили чай. Во многих русских домах было два самовара, один использовался в обычные дни, другой – только во время новогоднего праздника, последний обычно размещается в углу гостиной для небольшого столика, посвященного отведению самовара, а некоторые семьи выделили «чайную комнату», главным героем чайной комнаты является не самовар. Самовар обычно изготавливается из меди, для того чтобы сохранить блеск медных изделий, после использования владелец придаст формовочному покрытию специальное шитье бархатной тканью или прикройте чехол.

Разные этнические группы имели разные обычаи чаепития. Москвичи пили чай с большими тарелками пирожных, булочек, пирогов, сладкого хлеба, печенья, кубиков сахара, варенья, меда и других «угощений» [43, с. 2].

Москвичи часто пили чай вне трех приемов пищи или часто заменяли один из трех приемов пищи. При этом было принято говорить о мире, когда пьют чай, москвичи рассматривают чаепитие как способ общения, а чаепитие для достижения наилучшего коммуникативного эффекта, в то время как употребление чая в одиночку может дать себе шанс медитировать и медитировать, своего рода общение «я» и «я».

Чаепитие очень сложное, есть очень красивые чайные сервизы: чайное блюдо очень шикарное, ведь при употреблении чая принято наливать чай в чайную тарелку и затем в рот [Приложение Ж]. При чаепитии некоторые предпочитали керамику, а некоторые – стекло. Но больше всего привычку к кипячению чая с самоваром предпочитали пожилые москвичи. Самовар на самом деле является чайником для питья чая, с ручками, кранами и ножками.

Долгое время самовары изготавливались вручную и процесс довольно сложный. Только в конце восемнадцатого и начале девятнадцатого века фабрика производила самовары в больших количествах. Сначала чайные сервизы были разных форм, от круглых, цилиндрических, конических, веерообразных и с большими оливковыми бочками в середине двух кончиков. Чайный сервиз из Тулы, который хорошо был известен в России, изготавливался из серебра, меди, железа и другого металлического сырья, и керамики [49, с. 34].

Позже появился бутылочный термальный чайный сервиз с теплой водой, внутри три сетки, первая сетка предназначена для чая, вторая – для супа, третья – для каши. Русские мастера часто вырезали крылья, ноги и головы драконов, реалистичные фигуры животных, таких как золотые рыбки, петухи, дельфины и львы на чайных сервизах. Для чаепития у москвичей обычно использовался чайный набор [56, с. 38].

Богатые блюда у горожан требовали разнообразной сервировки стола. Правила этикета предусматривали, что суповые тарелки, тарелки для вторых блюд, салаты, десерты подаются индивидуально, включая ложки, вилки, ножи. Отдельно подавались столовые десертные и чайные ложки. Наборы ножей делятся на повседневные ножи и столовые ножи. Если посуда простых горожан доступна и недорога, то среди дворян, будь то стол повседневный или праздничный, совершенно уместна дорогая посуда из мельхиора, серебра и золота.

К началу девятнадцатого века разница между обычной антикварной посудой и обычной посудой становилась все более очевидной. В больших городах, особенно в Москве и Петербурге, среди высших сословий изобилуют дорогие блюда, которыми с особой торжественностью украшаются приемы гостей. Горожане широко используют стекло (рюмки, чайники и другие), расписную керамику и фарфор. Среди них быстро распространяется металлическая посуда, в том числе эмалированная.

Деревянная и керамическая посуда стала все чаще дополняться металлом, фаянсом или стеклом. Ручное производство изделий из дерева было заменено токарной обработкой. Процесс замены старой посуды органично связан со всем русским бытом и осуществляется поэтапно.

Характерной чертой москвичей является гостеприимство. С большим энтузиазмом москвичи относятся к своим друзьям, и независимо от того, насколько богаты или бедны их семьи, они подают на стол, все, что у них есть, как в русской пословице «что в печи, то и на столе».

Встреча гостей в Москве продумывалась заранее.Guestы встречают, предлагают мягкие удобные тапочки. На обеденный стол кладут салфетки, также протирают ножи, вилки, фарфоровые тарелки так, чтобы они были без малейших водяных пятен. [54, с. 14].

Порядок подачи блюд и их количество также было характерно для российского этикета питания. На столе должно было быть представлено богатство и разнообразие русской кухни, которое отражалось в холодных блюдах, маринованных овощах, таких как кислые огурцы, салаты, колбасы, сыр, рыбное желе. Семейный ужин часто включал в себя почти десять разновидностей холодных блюд. На ужин суп обычно не подавался, за холодными блюдами следовало основное блюдо, обычно жареная курица, утка или рыбы.

Правила этикета диктовали порядок подачи вин. Некоторые вина должны были быть заморожены, а некоторые подогреты. К первому типу относилось шампанское, ко второму – бургундское и лафит. Другие вина должны были подаваться холодными.

Для вин разных сортов был установлен различный порядок подачи: после бульона или супа подавались портвейн, херес или мадера. После говядины обычно подавался лафит, портвейн, пунш. После жаркого – мускаты.

Красные и бургундские вина слегка прогревались на горячем песке, шампанское нужно было держать в металлической вазе, которая была

наполнена льдом, и вынимать бутылку непосредственно перед разливом его по бокалам.

После того, как основное блюдо было съедено, хозяйка брала нож и вилку, и достает домашний большой торт или сладкий пирог, а также варенье, шоколад, фрукты и мороженое, и заваривает самовар крепкого чая, во время чая поддерживает светскую беседу [34, с. 29].

Во время вечера ведущий часто играл на музыкальном инструменте, а гости исполняли русские песни.

При сервировке чайного стола нужно было на столе ставить вазу для цветов, сухарницу. Рядом с ними должна была стоять хрустальная или фарфоровая тарелка с лимоном, графин для рома, затем молочник и сахарница.

Для москвичей питание имело большое значение, но важнее было воспользоваться возможностью пообщаться с друзьями.

Культура питания в России – это культура с долгой историей и широкой и глубокой историей. Под влиянием многих факторов, таких как культурные и художественные достижения, эстетическая мода на еду и характеристики национального характера, были сформированы кулинарные навыки, которые выделяются в анналах истории, формируя широкую и глубокую русскую культуру питания.

Русская кулинария не только изысканна в технологии, но и имеет традицию обращать внимание на красоту блюд, обращая внимание на гармонию цвета, аромата, вкуса, формы и посуды пищи. Исполнение красоты блюда многогранно, используется большое разнообразие в блинах, даря людям особое наслаждение высоким единством духа и материала.

Таким образом, российская традиция культуры питания показывает различные культурные вкусы и отражает различные потребительские ценности. Это – давняя региональная культура с широким видением, глубоким уровнем и высоким вкусом. В России созданы, накоплены

материальные и духовное богатство в развитии источников пищи и культуры пищи.

Праздничная московская кухня ассоциировалась с обилием выпечки – пирогов, расстегаев, кулебяк, блинов – и отличалась высокой калорийностью. Питание в соответствии с сезонами в течение года является еще одной важной особенностью российской кухни. Особое значение имело соблюдение ритуалов, например, употребление поросят на Новый год, что символизировало счастье в Новом году

Что касается сервировки стола и столовой посуды, то москвичи старались приобрести очень красивые чайные сервизы и блюда, ведь при употреблении чая было принято наливать чай сначала в блюдо, а и затем в рот. При чаепитии некоторые предпочитали чайные сервизы из керамики, а некоторые – из стекла. Пожилые москвичи кипятили чай в самоваре [64, с.29].

Таким образом, русская культура питания уделяла внимание не только вкусу, но и цвету, аромату трапезы, ритму приема пищи, пережеванию развлечений и так далее предъявляют определенные требования. Блюда назывались как реалистичными названиями, основанными на имени кулинара, так и согласно историческим записям, мифам и легендам.

## Заключение

Культура питания в государстве Российском выступает элементом культурно-исторической среды, то есть того, что окружает человека с детства: архитектура, быт, нравы, язык и многое другое, в этой среде человек приобретает нравственно-духовную силу, приобщаясь к истории своего народа, города, села.

В работе выполнен анализ истории формирования системы культуры питания в государстве Российском. Было обосновано, что исторические традиции культуры питания являются проявлением исторической преемственности в данной области общественной жизни.

Обосновано, что формирование системы культуры питания в государстве Российском началось почти тысячу лет назад. Традиционная культура питания была основана на растительной пище. Основным продуктом питания являлось зерно, а дополнительным компонентом являлись овощи, плюс небольшое количество мяса. Основная причина этого обычая заключается в том, что сельскохозяйственное производство являлось основным способом экономического производства в центральных районах Русского государства.

Раскрыты особенности русской культуры питания, которая в XIX – начале XX в. сохраняла традиционные особенности. Но, в то же время изменения в социально-экономической жизни, обусловленные развитием капиталистических отношений приводили к существенным трансформациям в питании сельского, и особенно городского, населения. Питание почти любой семьи в Москве в XIX – начале XX в. основывалось на покупных съестных товарах, вплоть до деликатесов, в том числе, например, лимоны, апельсины, виноград были в продаже почти круглый год.

Обосновано влияние природной и хозяйственной деятельности населения Руси на развитие традиционной пищи. Русская культура питания формировалась под влиянием природных, исторических и социально-

экономических условий, а также под влиянием культурных обменов с соседними странами, поэтому история русской национальной пищи и ее кулинарное мастерство и так далее составляют важную часть материальной культуры, семейной и общественной жизни этого народа, что отражает кристаллизацию коллективной мудрости русского народа на протяжении многих поколений. Рацион русского этноса, во многом сохраняет традиционные обычаи ранней жизни в России, и в то же время находится под глубоким влиянием различных этносов.

Выполнен анализ повседневной и празднично-обрядовой пищи населения г. Москвы. Обосновано, что основу повседневной системы питания в России составляли хлеб, квас, суп (щи), блины и в меньшей степени мясо. В конце XIX – начале XX века процесс урбанизации в России ускорился. И в этом процессе также были переплетены различные пищевые культуры, а виды претерпели трансформацию, в частности, стала употребляться красная икра, осетрина и др.

Доказано, что еда, как неотъемлемая часть традиционных календарных обрядов на Руси, является одной из самых устойчивых и консервативных составляющих культуры, тесно связанной с национальными традициями. На праздники пекли пироги, употребляли больше мясных блюд, блины с различными видами начинок, кутью, кашу, пили водку и вино.

В реальной жизни в конце XIX и начале XX вв. в Москве отмечались не все церковные праздники. Отношение к ним не всегда определялось их положением в церковной иерархии. Согласно народным поверьям и традициям на Пасху пекли кулич, а на Новый год жарили поросенка.

Проанализирован российский этикет питания и утварь, используемая населением в государстве Российском. Обосновано, что все виды культуры столового этикета стали неотъемлемой частью традиционной российской культуры питания, включая самовары и чайные сервизы, а этикет еды очень изысканный.

В процессе развития столовой утвари в России, с развитием и прогрессом культуры и технологии производства, изменением в структуре рациона и режиме питания народа, независимо от типа, формы, материала и производственного процесса, претерпели изменения от единичного, простого к богатому, разнообразному и изысканному.

Посуду в конце XIX – начале XX века можно разделить на шесть категорий по материалам: керамика, фарфор, бронза, золото и серебро, нефрит, лак и так далее. Посуда для еды в основном включает в себя три категории посуды для еды, винной посуды и кухонной утвари в соответствии с их функциями.

Хотя современный этикет не так сложен, как в древние времена, многие этикетки питания все еще применяются, такие как количество сидящих гостей, порядок позиций, знание заказа еды, этикет входа за стол, культура винного стола.

Обосновано, что в Москве к правилам гостеприимства относилось угощение гостей хлебом-солью. В древние времена хлеб и соль были самыми ценными продуктами, хлеб представлял собой хороший урожай, а соль имела смысл отгонять злых духов.

Таким образом, еда, является одной из самых устойчивых и консервативных составляющих культуры, тесно связанной с национальными традициями питания. В Москве в конце XIX начале XX века на основе русской традиционной кухни сформировалась московская культура питания, одна из лучших в мире, поэтому блюда российской кухни, такие как, расстегаи, жареные поросята пользовались популярностью в Европе, и поставлялись в европейские рестораны.

## **Список используемой литературы и используемых источников**

### **Источники**

#### **Архивные материалы**

Коллекция архивных материалов и списков XV - XXI вв. Российской государственной библиотеки

1. Отчет о деятельности Общества попечения об улучшении быта учащихся в начальных училищах г. Москвы. Москва, 1897-1917. 22-23 с.
2. Доклад Губернской земской управы Московскому губернскому земскому собранию. Очередная сессия 1900 г. : По вопросу об организации кредитов под залог хлеба и на покупку скота. М. 1900. – 11 с
3. Хлебопекарный промысел и такса на хлеб в Москве / (составлено Статистическим отделением Московской городской управы). – Москва: Московская городская типография, 1889. – 169 с.
4. Справочная книга о лицах, получивших купеческие и промысловые свидетельства по г. Москве ... на 1903 год. М.: Иванов и К. 1903 г – 163 с.

#### **Опубликованные источники**

##### **Законодательные и нормативные акты**

5. Именной высочайший указ правительствующему сенату о временных правилах об обществах и союзах от 4 марта 1906 г. Режим доступа: /URL; /<https://constitution.garant.ru/history/act1600-1918/5205/> (дата обращения 12.09.2022 г)
6. Постановление Московского губернского земского собрания «О содействии сельскому хозяйству. О новых источниках средств, необходимых для беспрепятственного удовлетворения земских потребностей местного населения. По вопросу об организации кредитов под залог хлеба и на

покупку скота», М. 1900 г. Режим доступа: URL:  
<https://rusist.info/book/4553036> (дата обращения 12.09.2022)

## **Периодические издания**

### **Газеты**

7. Московские ведомости URL  
://<http://mosvedi.ru/news/lifeway/receipt/411.html> (дата обращения 12.09.222)
8. Русские ведомости: 1863-1913: сборник статей [о газете]. – М.: Тип. «Русских ведомостей», 1913. – 230 с.
9. Русский вестник. – 1887. – Т. 193. – № 12. – 402 с.

### **Журналы**

10. Московская газета. – 1905. – № 4.
11. Московская неделя. – 1905. – № 11 (30).
12. Новая Русь. – 1908. – № 3.
13. Жизнь. – 2010. – № 3.

### **Мемуаристика**

14. Колосов Н.О. Василий в Москве: Бытовой очерк / Н.О.Колосов; Киев : тип. Имп. ун-та св. Владимира. 1911. – 37 с.

### **Литература**

15. Академический словарь русской фразеологии. Москва: Наука, 2014. – 319 с.
16. Аношин А.В. Русские блюда на нашем столе /А.В.Аношин.– М.:Мир. 1988. – 273 с.
17. Байбурин А.К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян /А.К.Бабурин. – Л.: Наука, 1983. – 265 с.
18. Бирюкова Т.З. Устои и быт в прежней Москве: очерки / Т.З.Бирюкова. – Москва: ОСТ ПАК новые технологии, 2016. – 342 с.

19. Боборыкин П.Д. Китай-город. Краснодар, 1956. – 210 с.
20. Величко Е.М. Русская народная кухня. М.: Колос, 1992. – 236 с.
21. Встречаем весну и масленицу блинами // Хлебопродукты. – 2022. – № 2. – С. 64-65.
22. Гананольская, А.М. Фразеологический словарь современного русского языка / Е.В. Гананольская. – М.: Златоуст, 2015. – 332 с.
23. Гиляровский В.И. Москва и москвичи. Рассказы /И.В.Гиляровский. – 2010. – М.: Эксмо. – 166 с.
24. Гончаров Ю.М. Купеческая семья второй половины XIX – начала XX в. / Ю,М.Гончаров. – М.: Институт этнологии и антропологии РАН, 1999. 244 с.
25. Даль В.И. Пословицы, поговорки и прибаутки русского народа. Сб.: В 2 т. / В.И.Даль. – СПб., – 1997. – 450 с.
26. Добровольский, Д. О. Ассоциативный фразеологический словарь русского языка. – М.: Помовский и партнеры, 1994. – 120 с.
27. Друковцов Д.А. Кулинарная книга «Поваренные записки». 1779 год. URL: <http://yadi.sk/d/GyEn-9bv3pSWx>(дата обращения 12.09.222)
28. Евсеев Д.М. Среди милых москвичей. Московский быт глазами Чехова-журналиста / Д.М.Евсеев. – М.: Гелиос АРВ, 2007. – 142с
29. Жуков А. В. Лексико-фразеологический словарь русского языка / А.В. Жуков. М.: АСТ, Астрель, Харвест, Lingua, 2008. – 608 с.
30. Забылин М. Русский народ. Его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия /М.П. Забылин. – М.: Институт русской цивилизации, 2014. – 688 с.
31. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография /Д.К.Зеленин. – М.Знание, 1991. – 126 с.
32. Зимин В.П. Пословицы и поговорки русского народа: Объяснительный словарь / В.П.Зимин В.П., А.С. Спириин А.С. – М., 1996. – 233 с.

33. Иванов П.И. Студенты в Москве: Быт. Нравы. Типы / П.И.Иванов. – Москва: [б. и.], 1913. – 295 с.
34. Князьков С.А. Быт дворянской Москвы конца XVIII -го и начала XIX-го веков. / С.А.Князьков. – М.: Изд-во «Москва». – 1967. – С. 21-64
35. Ковалев Н.И. Рассказы о русской кухне / Н.И.Ковалев. – М.: Феникс. 1984. С. – 123 с.
36. Корелин А.П. Дворянство в пореформенной России. Состав, численность, корпоративная организация. 1861-1904 гг./ А.П.Корелин. – М., «Наука». 1979.
37. Козлов А. И. Пища людей /А.И.Козлов. – Фрязино: Век 2, 2005. 266 с.
38. Кудряшов К.В. Москва в далеком прошлом: очерки городской жизни, быта и нравов Москвы XVI-XVII веков /К.В.Кудряшов. – М.: Олма Медиа Групп, 2010. – 365 с.
39. Латышина Д.И. Родная история. Живая Русь: быт, культура, обычаи русского народа с древних времен / Д.И. Латышина Д.И. – М.: Гуманитар. изд. центр Владос, 1997. –22 с.
40. Липинская В.А. Пища (XII-XX веков) // Русские / Отв. ред. В.А. Александров, И.В. Власова, Н.С. Полищук. М.: Наука, 2005. – С. 276– 278.
41. Любецкий С.М. Старина Москвы и русского народа в историческом отношении с бытовой жизнью русских / С.М.Любецкий. – М.: Гос. публичная ист. б-ка России, 2008. – 588 с.
42. Маркевич Е.И. Заведения общественного питания как культурный код русского общества на примере Москвы XVI-XIX вв. //В сборнике: Филологические и социокультурные вопросы науки и образования. сборник материалов VI Международной научно-практической очно-заочной конференции. Кубанский государственный технологический университет. / Е.И.Маркевич, Е.В.Ильинова Е.В. – Краснодар, 2021. – С. 1307-1312.

43. Милов Л.В. Великорусский пахарь и особенности российского исторического процесса /Л.В.Милов М.: РОССПЭН, 1998. – 195 с.
44. Миролубов Ю.П. Сакральное Руси / Ю.П.Миролубов. – М.: Ассоциация Духовного Единения «Золотой Век», 1998. – 543 с.
45. Михайлов В.С. Культура питания и здоровья семьи /В.С.Михайлов. – М.: Профиздат, 1987. 486 с.
46. Москва в ее прошлом и настоящем / Под ред. проф. Д.Н. Анучина Ю.И. Айхенвальда, С.К. Богоявленского. Москва: Образование, 1909-1912. 32 с.
47. Москва. Быт XIV-XIX века. М.: Крафт+, 2005. – 332 с.
48. Музей традиционных русских напитков. Режим доступа: <https://nonalco.ochakovo.ru/kontakty/> (дата обращения 12.09.2022)
49. Овсяная крупа «Русский богатырь». - Харьков: Тип. Н. В. Петрова, ценз. 1900. – 12 с.
50. Ожегов С.И. Словарь русского языка / С.И.Ожегов. – М.: Мир и образование, 1990. 234 с.
51. Панкеев И.А. Полная энциклопедия быта русского народа. / И.А.Панкеев. – М.: Наука, 1998. – 978 с.
52. Правила светской жизни и этикета. Хороший тон. Санкт-Петербург, 1899. – 413 с.
53. Попова С.В. Обрядовая и праздничная культура питания русских/ С.В.Попова. – М.: Б.и., 2007. – 389 с.
54. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. Основное кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура. 2-е изд., перераб. и доп./ В.В.Похлебкин. – М.: Агропромиздат, 1990. – 657 с.
55. Правила светской жизни и этикета. Хороший тон. Санкт-Петербург, 1899. – 413 с.
56. Рабинович, М. Г. Материальная культура и быт населения Москвы в XI-XVI вв. / Канд. Дисс. – 1963. – 658 с.

57. Сергеева А. Русские. Стереотипы поведения, традиции, ментальность / А.Сергеева. – М.: Флинта, 2005. – 218 с.
58. Смоленский Б.Л., Белова Л.А. Вера и питание: Обряды и народные традиции питания в мировых религиях / Б.Л.Смоленский, Л.А. Белова. – СПб.: Центрполиграф, 1994. – 324 с.
59. Харсеева Н. В. Московское купечество на рубеже XIX–XX веков: социокультурный анализ/Канд. Дис. Краснодар, 2008.
60. Харсеева Н. В. Обладание пищей как элемент семиотики купеческой власти (по роману П. Д. Боборыкина «Китай-город») /Н.В.Харсеева // Философия и актуальные вопросы образования. Материалы международной конференции. Кострома, 2010. – С.34-45.
61. Харсеева Н. В. Образ купечества в русской художественной литературе XIX – начала XX в. /Н.В.Харсеева // Теория и практика общественного развития. 2009. – № 3. – С. 90-93
62. Харсеева Н.В. Культура питания в купеческой Москве конца XIX в. // Теория и практика общественного развития. – 2010. – № 3. – URL: [http://teoria-practica.ru/rus/files/arhiv\\_zhurnala/2010/3/istoriya/harseeva.pdf](http://teoria-practica.ru/rus/files/arhiv_zhurnala/2010/3/istoriya/harseeva.pdf) (дата обращения 12.09.2022 )
63. Шарапов Э.С. Философия чая /В книге: Общество: мораль, культура, личность /Э.С.Шарапов. – Москва, 2022. – С. 63-70.
64. Шмелева М.Н. Традиции и народное питание русских /М.Н.Шмелева. – М.,1995 – 89 с.
65. Энциклопедия обрядов и обычаев / под ред. Л.И. Брудная, З.М. Гуревич, О.Л. Дмитриева. СПб: «Респекс», 1997. – 618 с.
66. Якеменко Б.Г. Быт и традиции Москвы XII-XIX веков / Б.Г.Якеменко. – М.: Центр гуманитар. образования, 2003. – 22 с.

## Приложение А

### Именной высочайший указ правительствующему сенату о временных правилах об обществах и союзах от 4 марта 1906 г.

## Именной высочайший указ правительствующему сенату о временных правилах об обществах и союзах

1906 г., марта 4

Именной высочайший указ

правительствующему сенату о временных правилах об обществах и союзах

Впредь до издания, в соответствии с **Манифестом** 17-го октября 1905 года, общего закона о союзах и обществах мы признали за благо ввести в действие временные, по этому предмету, правила. Соответственные предложения были выработаны Советом министров и затем, по предугаданию нашему, внесены на обсуждение Государственного совета.

По рассмотрении последовавших по сему делу в Государственном совете заключений, повелеваем:

I. Постановить следующие временные правила об обществах и союзах:

1. Обществом, по смыслу настоящего узаконения, почитается соединение нескольких лиц, которые, не имея задачи получения для себя прибыли от ведения какого-либо предприятия, избрали предметом своей совокупной деятельности определенную цель, а союзом - соединение двух или нескольких таких обществ, хотя бы через посредство их уполномоченных.

2. Общества и союзы могут быть образованы без испрошения на то разрешения правительственной власти, с соблюдением правил, изложенных в нижеследующих статьях.

3. Общества, в коих образуются отделения, а также союзы, должны иметь устав и подчиняются правилам, изложенным в статьях 6 - 8 и 21 - 40. Министру внутренних дел предоставляется во всякое время, по ближайшему своему усмотрению, закрывать общества, в коих образованы отделения, а также союзы, если деятельность этих обществ и союзов признается им угрожающей общественному спокойствию и безопасности.

4. Действие настоящего узаконения не распространяется: а) на союзы и общества, преследующие религиозные цели, и б) на общества, образуемые с разрешения учебного начальства учащимися в учебных заведениях из своей среды.

5. Лица, желающие учредить общество или союз на основаниях, не соответствующих правилам настоящего узаконения, обязаны представить проект устава такого общества или союза подлежащему министру или главноуправляющему отдельной частью для утверждения этого устава в установленном порядке.

6. Воспрещаются общества: а) преследующие цели, противные общественной нравственности или воспрещенные уголовным законом, или же угрожающие общественному спокойствию и безопасности, и б) управляемые учреждениями или лицами, находящимися за границей, если общества эти преследуют политические цели.

7. Несовершеннолетние, а также учащиеся в низших и средних: учебных заведениях не допускаются ни к образованию общества, ни к участию в них. Учащиеся в высших учебных заведениях могут быть допускаемы к образованию обществ, действующих вне учебных заведений, а равно к участию в таких обществах, лишь на основаниях, особо определяемых в уставах подлежащих учебных заведений.

8. Лица, состоящие на военной и военно-морской службе, подчиняются в отношении образования обществ и участия в них действию высочайшего повеления 16-го декабря 1905 года.

Рисунок А.1 – Именной высочайший указ правительствующему сенату о временных правилах об обществах и союзах от 4 марта 1906 г.

## Продолжение приложения А

9. Служащие, хотя бы по вольному найму, в правительственных установлениях или на казенных и частных железных дорогах или в телефонных предприятиях общего пользования, могут образовывать в своей среде общества для целей благотворительных или для удовлетворения духовных и материальных своих потребностей, но не иначе, как на основании устава, утверждаемого начальством. Министры и главноуправляющие отдельными частями определяют, кому из начальствующих лиц в правительственных установлениях, на казенных и частных железных дорогах и в телефонных предприятиях общего пользования предоставляется утверждение означенных уставов, а равно дают этим лицам обязательные для них по упомянутому предмету указания. Уставы обществ, в состав коих входят служащие в разных ведомствах, утверждаются по соглашению подлежащих министров и главноуправляющих.

10. Означенные в статье 9 общества не могут в своей деятельности преследовать цели политические или же несовместные с требованиями служебного долга, с служебными отношениями и с существующим порядком и условиями службы. Соединение указанных обществ в союзы воспрещается.

11. Министр и главноуправляющий отдельной частью может закрыть означенные в статье 9 общества, если усмотрит, что деятельность их отклонилась от постановлений устава сих обществ. Начальствующим лицам (ст.9) предоставляется в таких случаях приостанавливать собственной властью действия общества впредь до решения дела министром или главноуправляющим. Закрытие обществ, в состав коих входят служащие разных ведомств, зависит от соглашения подлежащих министров и главноуправляющих.

12. Означенным в ст.9 служащим образование общества вне их среды и участие в таких обществах может быть воспрещено, если это будет признано их начальством (ст.9) не соответствующим требованиям службы.

13. Для заведывания делами об открытии, регистрации, воспрещении и закрытии обществ и союзов образуются губернские или областные по делам об обществах присутствия в составе, установленном для губернских по земским и городским делам (по вопросам, касающимся городского общественного управления) и губернских или областных по городским делам присутствий в местностях, где эти последние присутствия учреждены. В городах: С.-Петербурге, Москве, Одессе, Кронштадте, Николаеве, Керчи, Севастополе и Ростове-на-Дону образуются особые городские по делам об обществах присутствия в составе, определенном для местных особых по городским делам присутствий.

14. В губерниях Царства Польского губернские по делам об обществах присутствия состоят, под председательством губернатора, из вице-губернатора, управляющего казенной палатой, прокурора окружного суда и трех выборных председателей гминных судов губернии, по приглашению генерал-губернатора.

15. Делопроизводство губернских по делам об обществах присутствий возлагается, по распоряжению губернатора, на его канцелярию или на канцелярию губернского правления. Делопроизводство городских по делам об обществах присутствий возлагается на канцелярию градоначальника или военного губернатора, по принадлежности.

Рисунок А.2 – Именной высочайший указ правительствующему сенату о временных правилах об обществах и союзах от 4 марта 1906 г.

Приложение Б  
Хлебопекарный промысел

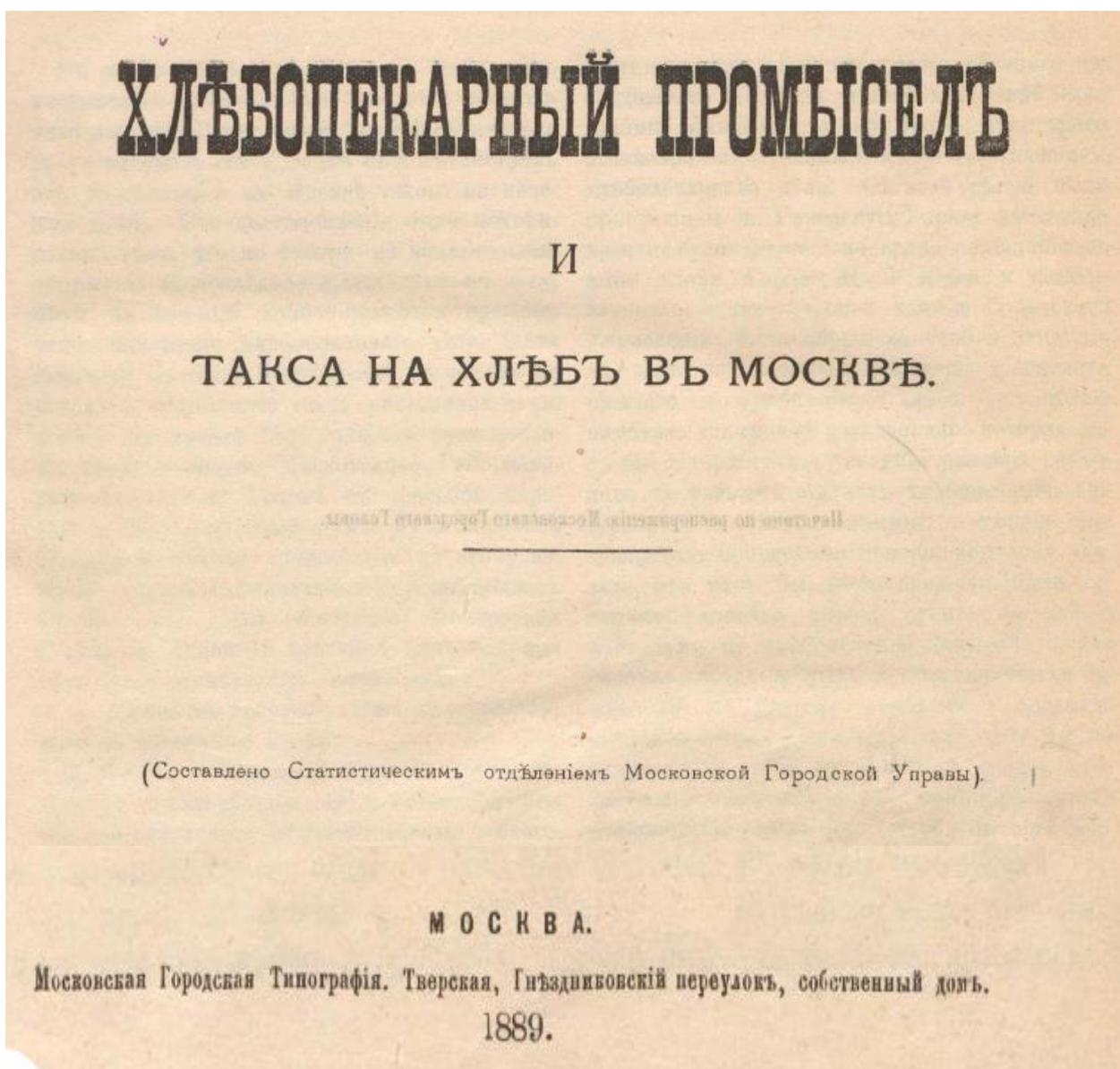


Рисунок Б.1 – Конвюлот. Хлебопекарный промысел и такса на хлеб в Москве (составлено по Статистическим отделением Московской городской управы).  
– Москва: Московская городская типография, 1889. – 169 с.

## Продолжение приложения Б

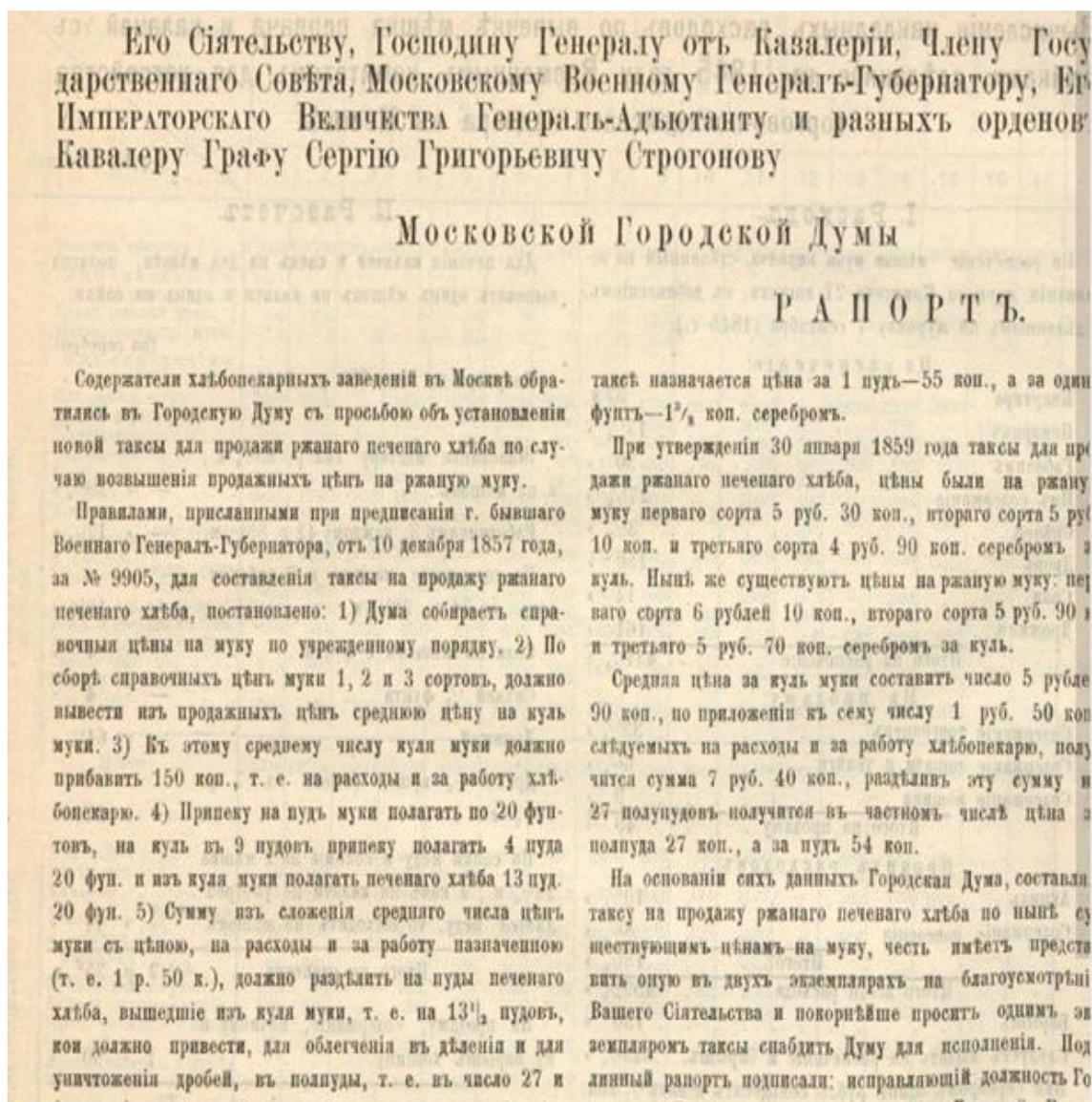


Рисунок Б.1 – Рапорт В Московскую городскую думу

## Продолжение приложения Б

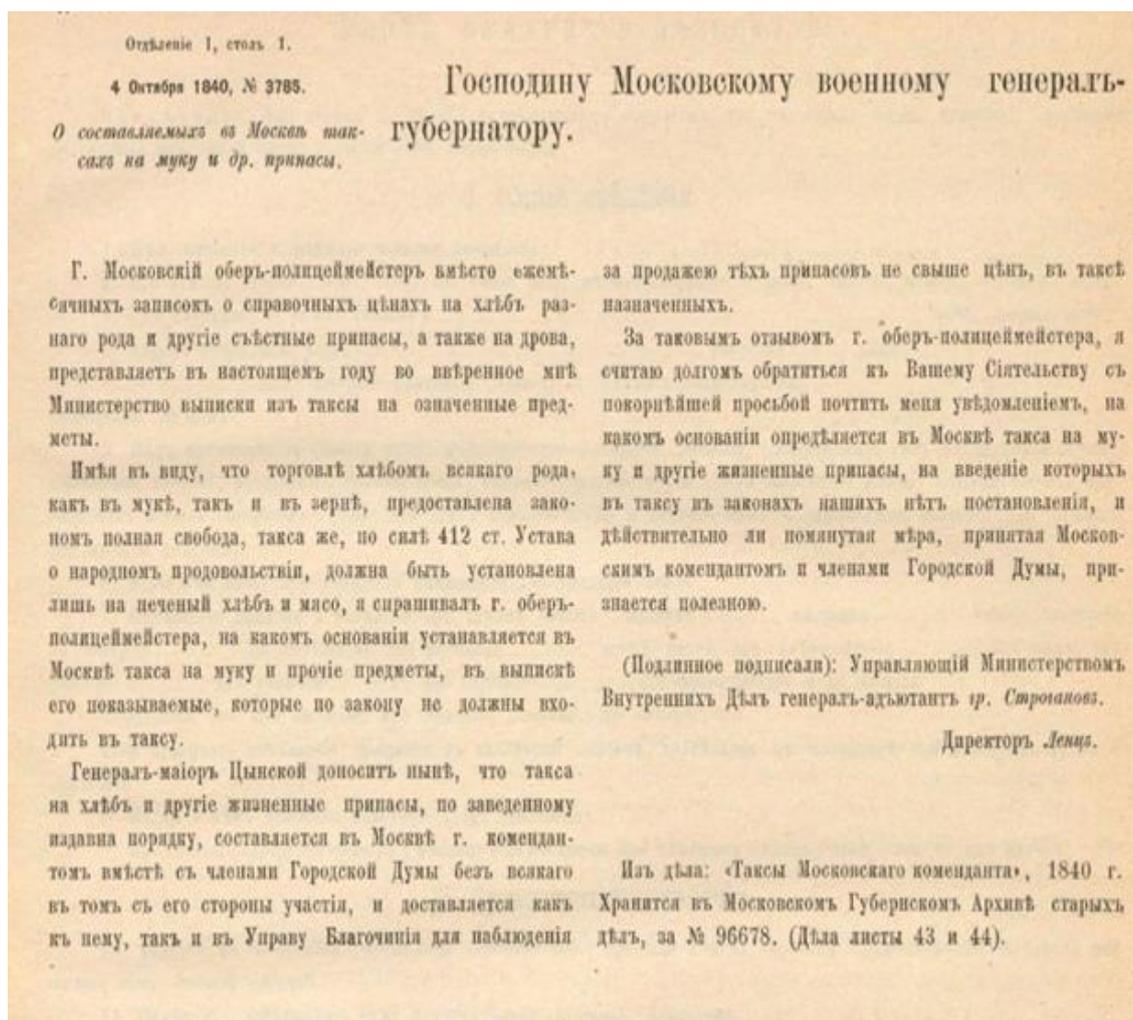


Рисунок Б.2 – Письмо Московскому военному генерал-губернатору

## Продолжение приложения Б

**КАРТА ПЕКАРНАГО ЗАВЕДЕНІЯ.**

Примѣчаніе. При отвѣтѣ на тѣ изъ послѣдующихъ вопросовъ, гдѣ нѣкоторые слова набраны *курсивомъ* подходящіи изъ этихъ словъ должны быть подчеркнуты.

**I. Общія свѣдѣнія.**

1. Имя, отчество и фамилія хозяина заведенія.
2. Его званіе: *дворян., куп., мѣщ., кр., отст. солд., вѣроисповѣданіе: правосл., катоц., лютер., магомет., еврей.*
3. Гдѣ обучался: *въ школь (какой?)*....., *дома, неграмотенъ.*
4. Адресъ заведенія: часть ..... , участокъ ..... , улица .....  
..... и фамилія домовладѣльца  
полицейск. № дома .....
5. Видъ производства. Какой хлѣбъ готовится пекарней: *ржаной, петербургскій (изъ неклеванной муки), пшеничный высовой, французск., калачи, сайки, баранки, сухари; другіе сорта несдобнаго хлѣба; сдобныя печенья, кондитерскія печенья, конфеты.* Какіе изъ этихъ сортовъ хлѣба и печеній имѣютъ наибольшее значеніе для пекарни (по мнѣнію хозяина).
6. *Есть ли нѣтъ* при заведеніи помѣщеніе для продажи хлѣба.
7. Помѣщеніе пекарни и магазина. Въ какомъ этажѣ: пекарня....., магазинъ.....; число комнатъ въ пекарнѣ....., въ помѣщеніи для магазина.....; всѣхъ печей для хлѣбопеченія....., изъ нихъ: для ржаного....., для калачей....., для баранокъ....., для французскаго и др. бѣлаго  
Помѣщеніе *свое* или *наемное*. Его годичная стоимость по оцѣнкѣ.  
Если стоимость помѣщенія показана съ квартирой хозяина, то сколько въ послѣдней комнатѣ (безъ кухни и прихожей).
8. Когда и кѣмъ основано заведеніе (годъ основанія).
9. Кромя этого заведенія *нѣтъ* ли у хозяина еще пекарень или хлѣбныхъ лавокъ, если *есть*, то ихъ адреса.

**II. Организация и рабочіе.**

10. Ведется ли заведеніемъ *правильное счетоводство* (торговья книги), простая *прихода-расходная записъ* или *только счетъ дневной выручки.*
11. Завѣдуетъ заведеніемъ *самъ хозяинъ, членъ его семьи, прикащикъ.*
12. Рабочіе при торговлѣ: число прикащиковъ....., подручныхъ....., мальчиковъ.....
13. Рабочіе при пекарнѣ. *Есть* ли *нѣтъ* прикащики при пекарнѣ и сколько  
При ржаномъ хлѣбѣ: число пекарей....., подручныхъ....., мальчиковъ.....  
При французск. и друг. пшеницн хлѣбѣ: число пекарей....., подручныхъ....., мальчиковъ.....

Рисунок Б.3 – Карта пекарного заведения

## Продолжение приложения Б

Во что обходится мѣсячное продовольствіе рабочаго; для всѣхъ ли оно одинаково и изъ чего оно состоитъ.  
Гдѣ помѣщаются рабочіе и ихъ семья.

### III. Матеріалы и ихъ закупка.

15. **Мука.** Для обыкновеннаго ржанаго хлѣба какіе сорта муки засыпаются въ квашню (ведриная, обдирная, овинная, ситовая и проч.).

При выпечкѣ французск. хлѣба какіе именно сорта муки (яровые и озимые) употребляются для тѣста.

16. Сколько обыкновенно выпекается пекарней въ сутки: всѣхъ сортовъ ржаной муки .....кулей (9 п.), пшеничной муки всѣхъ сортовъ..... мѣшковъ (5 п.).

Въ какіе мѣсяцы выпекается пшеничной муки больше или меньше обыкновеннаго; тоже для ржаной муки.

17. Гдѣ и какими партіями пріобрѣтается мука. Разница въ цѣнахъ при покупкѣ въ большихъ размѣрахъ и по мелочи.

18. Мука пріобрѣтается въ кредитъ или на наличныя деньги. Условія кредита.

19. **Сдоба.** Кладутся ли яйца, сахаръ, масло въ тѣсто для французск. хлѣба. Сколько на мѣшокъ яицъ..... сахару..... фунт., масла..... фунт.

20. **Дрова.** Одной сажени дровъ хватаетъ на сколько истоповъ: для ржаныхъ хлѣбовъ на.....истоповъ, для французск. и др. пшеничныхъ хлѣбовъ на.....истоповъ.

Какая сажень (*трехъ-четвертная* или *пятичетвертная*) и какихъ дровъ *березовыхъ, сосновыхъ, еловыхъ, осиновыхъ*) принята здѣсь въ расчетъ.

### IV. Техника, сбытъ и размѣры производства.

21. Ежедневно ли производится выпечка ржанаго и пшеничнаго хлѣба. Если не ежедневно, то когда именно, выпечка не производится. Изъ ржаной муки: *ежедневно, не ежедневно.* Изъ пшеничной муки: *ежедневно, не ежедневно.*

22. Сколько садокъ или «печекъ» во всѣхъ печахъ ржанаго хлѣба въ теченіи сутокъ, сколько хлѣбовъ и какого вѣса (въ тѣстѣ) въ одну садку.

23. Производится ли изъ пшеничной муки только *ночной* товаръ или и *дневной*.

Число мѣшковъ муки (5 п.), выпекаемыхъ при ночной.....и при дневной..... выпечкахъ.  
Сколько часовъ длится выпечка хлѣба: дневная отъ.....час. дня до..... и ночная отъ.....час. ночи до.....

24. *Взвѣшивается* или *нѣтъ* тѣсто для каждаго французскаго хлѣба и по скольку золотниковъ.

25. *Весь* или *не весь хлѣбъ продается* прямо изъ булочной; сбывается ли онъ путемъ поставки, разноски на дома и пр. Куда производится поставка. Какая приблизительно часть всей выпечки ржанаго и французскаго хлѣба продается прямо изъ булочной.

26. *Итъмъ ржанаго хлѣба* въ настоящее время или пролажѣ изъ пекарни и при поставкахъ (съ таблицы, вы-

Рисунок Б.4 – Карта пекарного заведения (продолжение)

## Продолжение приложения Б

средний годъ всего шестилѣтія въ Москву ввозилось по желѣзнымъ дорогамъ и водою хлѣбныхъ грузовъ 31.014.000 пудовъ, вывозилось—3.887.000 пудовъ, или для потребностей московскаго населенія оставалось до 27.000.000 пудовъ зерна, муки и крупы разныхъ сортовъ.

Проматривая приведенныя цифры по трехлѣтіямъ, увидимъ, что въ средній годъ послѣдняго трехлѣтія ввозъ въ Москву хлѣбныхъ товаровъ увеличился на 1.000.000 пудовъ, вывозъ же ихъ упалъ почти на 400.000 пудовъ, такъ что въ Москвѣ стало оставаться хлѣбныхъ грузовъ, почти на 1.500.000 пудовъ въ годъ больше, чѣмъ въ первое трехлѣтіе: вмѣсто 26.436.000 пудовъ въ средній годъ 1882—1884 гг., въ среднемъ за трехлѣтіе 1885—1887 гг. оставалось въ Москвѣ 27.810.000 пудовъ въ годъ.

Движеніе хлѣбныхъ товаровъ къ Москвѣ и изъ Москвы заслуживаетъ подробнаго изученія не только въ виду нашей непосредственной задачи—изученія размѣровъ хлѣбопекарнаго дѣла въ Москвѣ, но и по количественному значенію хлѣбныхъ грузовъ въ общей массѣ всего грузоваго движенія къ Москвѣ по желѣзнымъ дорогамъ. Въ настоящемъ очеркѣ однако не мѣсто подробно останавливаться на этомъ вопросѣ, почему и отсылаемъ интересующихся читателю къ приложенію № 3; здѣсь отмѣтимъ только, что въ средній годъ послѣдняго шестилѣтія въ Москву ввозилось по всемъ желѣзнымъ дорогамъ 195.000.000 пудовъ товаровъ всѣхъ наименованій, вывозилось изъ нея 42.000.000, т. е. желѣзныя дороги доставляли москвичамъ ежегодно всякаго рода товаровъ на

если взять отношеніе въ этому общему остатку количества пудовъ хлѣбныхъ грузовъ, остающихся въ Москвѣ въ средній годъ шестилѣтія (26.537.000 пудовъ), получить 17,3%, т. е. хлѣбные грузы составляли безъ одной шестой общаго количества перевѣса ввоза въ Москву по желѣзнымъ дорогамъ надъ вывозомъ. Этотъ процентъ весьма устойчивъ не только для каждаго трехлѣтія, но и въ каждомъ изъ лѣтъ всего шестилѣтія:

Въ 1882 г. —16,7%	}	Въ 1885 г. —18,6%
» 1883 » —17,1%		» 1886 » —17,3%
» 1884 » —17,8%		» 1887 » —16,6%

Хлѣбный грузъ, подвозимый къ Москвѣ, складается изъ весьма разнообразныхъ составныхъ частей, идущихъ не только на питаніе человека, но и животныхъ (овесъ). Конечно, весьма важно указать, какіе же именно хлѣбные товары ввозятся въ Москву и изъ нея вывозятся снова; въ цѣляхъ настоящаго очерка особенно важно выяснитъ количество ежегодно остающихся въ Москвѣ частей составныхъ частей хлѣбнаго груза, изъ которыхъ выпекается хлѣбъ московскими пекарями, т. е. количество ржи и пшеницы въ зернѣ и муку; но не безынтересно попутно расчленивъ весь хлѣбный грузъ, идущій въ Москву и изъ Москвы, на его составныя части, хотя второстепенныхъ, для нашей цѣли товаровъ (овесъ, ячмень, горохъ, крупа) мы коснемся лишь вскользь.

Въ средній годъ послѣдняго шестилѣтія и каждаго трехлѣтія хлѣбный грузъ, ввозившійся въ Москву по всемъ 6 желѣзнымъ дорогамъ\*, входившимъ въ нее, складался изъ слѣдующихъ товаровъ:

Въ средній годъ. Наименованіе хлѣбн. груза.	Шестилѣтія (1882—1887 гг.)			1-го трехл. (1882—1884 гг.)			2-го трехл. (1885—1887 гг.)		
	Ввезено.	Вывезено.	Осталось въ Москвѣ.	Ввезено.	Вывезено.	Осталось въ Москвѣ.	Ввезено.	Вывезено.	Осталось въ Москвѣ.
Въ тысячахъ пудовъ.									
Овесъ . . . . .	12.203	514	11.689	11.903	473	11.430	12.503	555	11.947
Мука ржаная . . . .	7.745	1.208	6.537	7.514	1.328	6.186	7.975	1.088	6.888
Мука пшеничная . .	4.021	562	3.459	3.845	603	3.242	4.196	521	3.675
Крупа и пшено . . .	3.903	1.348	2.554	4.247	1.429	2.818	3.559	1.268	2.291
Пшеница въ зернѣ . .	920	75	845	980	73	907	860	76	784
Ячмень . . . . .	722	24	698	736	16	720	708	33	675
Рожь въ зернѣ . . .	715	62	653	622	55	567	808	69	739
Горохъ . . . . .	187	85	102	195	99	96	180	71	109

Рисунок Б.5 – Информация об объемах хлеба, ввозимого в Москву в 1882-1887 году

## Продолжение приложения Б

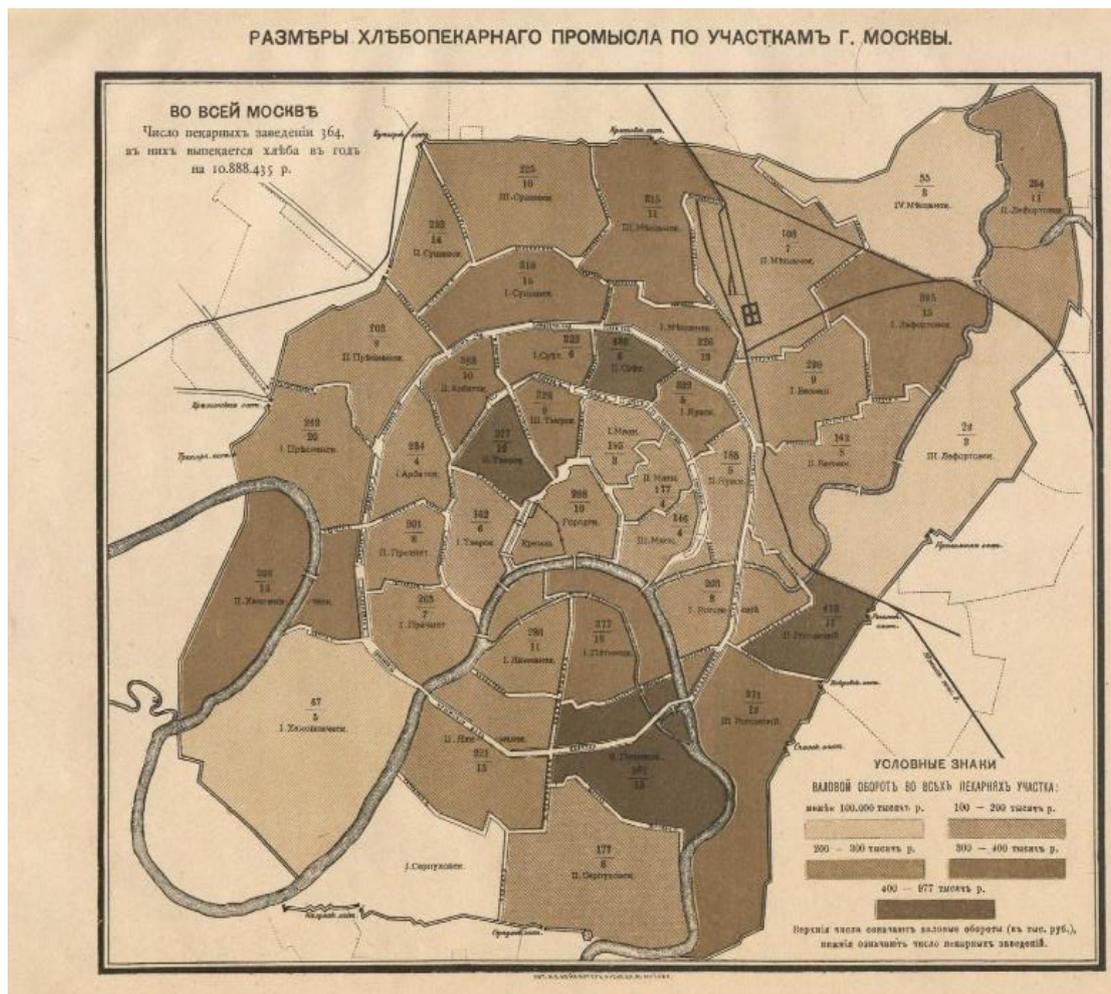


Рисунок Б.6 – Размеры хлебопекарного промысла по участкам г. Москвы

## Продолжение приложения Б

Чтобы дать общее понятие о размерах хлебопекарного промысла в Москве, приведем следующие цифры. Во всех 364 московских пекарнях насчитывается до 1.000 (1.001) печей, ежедневно выпекающих около 1.500 (1.431) вудей ржаной муки и до 1.000 (922) мѣшков разных сортов пшеничной муки; хлебопеченье в этих пекарнях занято до 4.000 (3.900) рабочих. В течение года московские булочники выпекают более 1/2 миллиона (516.752) вудей или почти 5.000.000 пудов ржаной муки и около 2.000.000 пудов (332.877 мѣшков) муки пшеничной. Все эти пуды ежедневной и годичной выпечки, основанные на показании самих хозяев булочных, несколько ниже действительных. На основании тех же показаний (с указанными в предисловии поправками) все московские пекарни ежегодно выпекают хлеба по крайней мѣрѣ на 11.000.000 руб. (10.880.435 р.) и в одних только магазинах при этих пекарнях 605 человек занято продажей этого хлеба приходившим потребителям.

Таковы валовые цифры для цѣлой Москвы. На основании их, размер средней московской пекарни можно представить в следующих цифрах: средняя пекарня имѣет здѣсь 3 печи и ежедневно выпекает в них 4 (3,5) вудей (35 пуд.) ржаной и 2 1/2 мѣшка (12 1/2 п.) пшеничной муки. В этой гипотетической средней пекарнѣ надъ выпечкой указанного количества муки работает 11 рабочих, усѣвая в годъ выпечь хлеба почти на 30.000 рублей.

В цѣлях сравненія отмѣтимъ здѣсь размеры парижской булочной. Синдикатъ парижскихъ булочниковъ показывалъ в 1884 году размеръ выпечки средней булочной Парижа въ два мѣшка пшеничной муки. Тагъ какъ весь мѣшка въ Парижѣ равенъ 157 килограммамъ или 9 п. 23 ф., то средняя парижская булочная выпекаетъ в сутки 19 п. 6 ф. пшеничной муки, тогда какъ московская—12 1/2 п. пшеничной и 35 пуд. ржаной. Если огульное показаніе синдиката о величинѣ средней парижской булочной близко къ истинѣ, то московская булочная значительно крупнѣе парижской. Впрочемъ, на то же указываютъ и цифры приведенной выше исторической справки о числѣ булочниковъ Москвы и Парижа в связи съ размерами населенія обоихъ городовъ.

Пекарни заведенія распределены по площади Москвы далеко неравномѣрно; такъ напримѣръ, въ некоторыхъ

въ семи участкахъ—меньше чѣмъ по 5 пекаренъ, а въ одномъ изъ нихъ (1-й Серпуховской) пять ни одного пекарного заведенія. Такая неравномѣрность еще болѣе замѣтна на цифрахъ, характеризующихъ размеры хлебопеченія—на числѣ рабочихъ и на величинѣ валовыхъ оборотовъ пекаренъ: благодаря присутствію во 2-мъ Тверскомъ участкѣ крупнѣйшей изъ булочныхъ Москвы, здѣсь сосредоточено болѣе десятой части всехъ рабочихъ московскихъ пекарныхъ заведеній (410), выпекающихъ хлеба чуть не на 1.000.000 (977.000) рублей; въ то же время есть участки (4-й Мѣщанскій, 3-й Лефортовскій и 1-й Хамовническій), гдѣ ни число рабочихъ, ни размеры валового оборота ихъ пекаренъ не достигаютъ и 1/100 этихъ величинъ цѣлой Москвы.

Чтобы видѣть, какъ распределялось хлебопекарное дѣло по центральнымъ и окраиннымъ мѣстностямъ Москвы, приводимъ здѣсь следующие цифровыя данныя по посамъ города:

	Число пекаренъ.	В ѣ и х ѣ		
		Печей.	Рабочихъ.	Валового оборота.
Центръ . . . . .	10	23	110	228.000 р.
1 поясъ . . . . .	38	134	777	1.985.400 „
2 поясъ . . . . .	51	185	858	2.348.400 „
3 поясъ . . . . .	200	493	1.659	4.624.760 „
Замоскворѣе . . . . .	65	166	496	1.641.875 „

Мы видимъ, что главная масса хлебопекаренъ разбросана на громадномъ пространствѣ окраинныхъ мѣстностей Москвы: 265 пекаренъ расположены вдали отъ центральныхъ мѣстностей города—за линіей Садовыхъ улицъ и за Москвой рѣкой. Въ этихъ пекарняхъ ежедневно занято печеніемъ болѣе 2.150 рабочихъ, выпекающихъ хлеба в течение года слишкомя на 6.000.000 рублей. Внутри Садовыхъ расположено меньше 100 (99) пекаренъ, и чѣмъ центральнѣе поясъ, тѣмъ въ немъ меньше абсолютныя цифры, указывающія на размеры хлебопеченія.

Если данныя приведенной таблички выразить въ процентахъ къ соответствующимъ цифрамъ цѣлаго города, то получимъ следующие процентныя отношенія:

	Число пекаренъ.	В ѣ и х ѣ		
		Печей.	Рабочихъ.	Валового оборота.
Центръ . . . . .	2,8	2,8	2,3	2,16
1 поясъ . . . . .	10,1	19,0	13,4	18,2
2 поясъ . . . . .	14	22	18,3	21,4

Рисунок Б.7 – Размеры хлебопекарного промысла по участкам г. Москвы

Приложение В  
Материалы по статистике хлебной торговли, 1899

Департаментъ Торговли и Мануфактуръ.

МАТЕРІАЛЫ  
ПО СТАТИСТИКѢ  
ХЛѢБНОЙ ТОРГОВЛИ.

Выпускъ IV.

**Урожай хлѣбовъ въ Россіи и иностранныхъ  
государствахъ. Ввозъ, вывозъ и запасы  
хлѣбовъ.**

С.-ПЕТЕРБУРГЪ

Типографія Н. Беттлерица. Мѣщанская 20.

1899.



Рисунок В.1 – Материалы по статистике хлебной торговли

На-ряду с тем, что вывоз хлебов повысился за довоенные тринадцать лет на 42 милл. пудов, т.-е. на 10,7<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, если вывоз 1901—1905 г.г. принять за 100, экспорт льняного волокна повысился на 50<sup>0</sup>/<sub>0</sub>, масла коровьего почти на 100<sup>0</sup>/<sub>0</sub> и яиц на 40<sup>0</sup>/<sub>0</sub>. По ценности же экспорт льна, яиц и масла в довоенное пятилетие составил 217,6 милл. руб. при ценности всего колоссального хлебного экспорта в 579,6 мил. рублей, т.-е. 37,7<sup>0</sup>/<sub>0</sub> всего хлебного экспорта.

Это замедление в развитии хлебного экспорта следует видеть не только в расширении внутреннего рынка, о чем можно судить по увеличившимся внутренним перевозкам хлебных грузов в указанный период, но и в особых условиях отчуждения крестьянским хозяйством хлебов на рынок.

Многие исследователи крестьянского хозяйства констатируют, что в большинстве губерний центрально-черноземной полосы, несмотря на то, что на рынок отчуждается большое количество хлеба, самим крестьянам хлеба часто не хватает. Еще в конце прошлого столетия А. И. Чупров и А. С. Постников в исследовании „Влияние урожая и хлебных цен на некоторые стороны русского народного хозяйства“ останавливались на выяснении размеров хлебных избытков. Авторы этого исследования пришли к выводу, что крестьянское малоземелье, главным образом, в центральных районах и слабая урожайность наделных земель были причиной того, что большинство крестьянских хозяйств сводило свой хлебный баланс с дефицитом. „Принимая норму в 19 пудов на душу, только в 10 губерниях из 50 всех крестьяне собирали с своих наделов больше этого количества. Но кроме личного потребления требовалось еще 7,5 пудов по расчету на душу на прокормление скота; с этой прибавкой, если присоединить к наделным купчие и арендованные земли, — все же лишь 6 губерний оказывались вполне обеспеченными зерном по норме в 26,5 пудов на душу. Разделяя всех крестьян на 3 группы: с наличностью хлеба до 19 пудов, от 19 до 26,5 п. и свыше 26,5 п., исследователи установили, что 70,7<sup>0</sup>/<sub>0</sub> крестьян принадлежали к первой группе, 20,4<sup>0</sup>/<sub>0</sub> — ко второй и только 8,9<sup>0</sup>/<sub>0</sub> к третьей<sup>1)</sup>“.

Семен Маслов в своем труде, посвященном анализу экономики крестьянского хозяйства<sup>2)</sup>, приводит весьма характерные данные, относящиеся к более позднему периоду, по которым можно судить об этой стороне рыночного крестьянского хозяйства. Так, по его данным, в Орловской губернии из общего количества дворов 84,6<sup>0</sup>/<sub>0</sub> нуждаются в хлебе для собственного прокормления, а 15,4<sup>0</sup>/<sub>0</sub> обладают избытками. И тем не менее продают и те и другие. В других губерниях земская статистика

Рисунок В.2 – Динамика хлебной торговли в 1900 г.

## Приложение Г

### Царский пир в Грановитой палате Московского Кремля

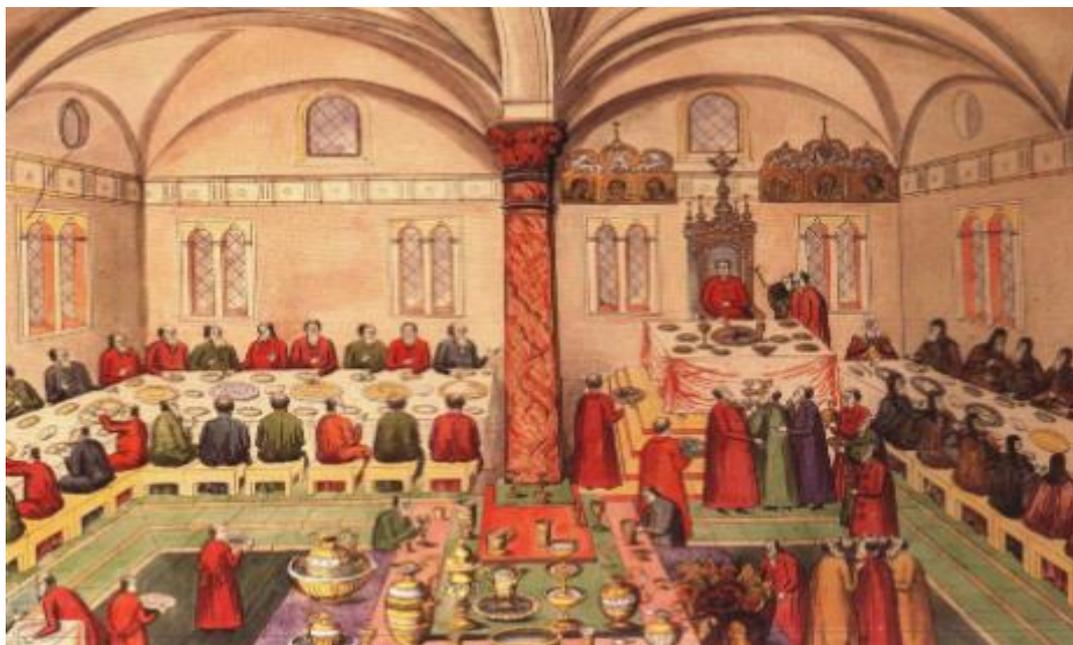


Рисунок Г.1 – Царский пир в Грановитой палате Московского Кремля (1613 год)

Приложение Д  
Экспозиция музея кулинарного искусства



Рисунок Д.1 – Экспозиция музея кулинарного искусства

Продолжение приложение Д



Рисунок Д.2 – Экспозиция музея кулинарного искусства в Москве

Продолжение приложения Д



Рисунок Д.3 – Экспозиция музея кулинарного искусства в Москве

## Приложение Е

### Стационарная экспозиция музея традиционных русских напитков



Рисунок Е.1 – Выставка «Бродильный цех производства напитков, воссозданный по гравюре XIX века» в экспозиции музея традиционных русских напитков

Приложение Ж  
**Стационарная экспозиция музея чая**



Рисунок Ж.1 – Стационарная экспозиция музея чая